

RECETTE DU FAR BRETON de Jacqueline

(far très apprécié à l'heure du thé par les membres Orchis-DCV le week-end de septembre 2014)

Pour 8 personnes

- 1 ½ livre de farine
- 2 5 paquets de sucre vanillé
- 3 4 œufs
- 4 1 litre de lait
150 gr de sucre

Mélanger la farine, le sucre et les œufs, Ajouter le sucre vanillé et le lait. Verser le mélange dans un plat beurré et cuire à four chaud ¾ d'heure à 1 heure.

RECETTE DU FAR BRETON de son époux Alain

- Prenez un petit îlot
- Mettez des vagues autour
- Construire une base en granite, rose de préférence
- Construire, au dessus, un cylindre de la même matière, légèrement conique
- Agrémenter le cylindre de quelques fenêtres
- Ne pas oublier l'escalier en colimaçon à l'intérieur
- Terminer par une coupole avec une belle lumière équipée de lentilles de Fresnel
- Faites tourner la lumière, vous obtenez de beaux faisceaux lumineux

Vous avez un beau phare breton

