



Dessert

La Teurgoule

Aude-Marie DOCHLER

Voici ma recette de la teurgoule

PRÉPARATION : 30'

USTENSILES : 1 TERRINE EN TERRE – 1 FOUET

INGREDIENTS:

- 1 litre de lait de préférence entier
- 130g de riz rond pour risotto (arborio)
- 150g de sucre
- cannelle en poudre + ou - selon les goûts ...

LA PREPARATION

- Mélanger tous les ingrédients
- verser dans une terrine en terre bien beurrée

LA CUISSON : 2h1/2 à four th 4 (120°) puis 1/2h à four th 6 (180°) pour former une peau brune.

- arrêter et laisser refroidir dans le four

Bon appétit ! vive la Normandie !