

La Normandie Gourmande

RECETTE
Dessert

Teurgoule



Tes ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1 litre de lait entier de Normandie
- 120 grammes de sucre en poudre
- 120 grammes de riz rond
- 2 pincées de cannelle



Astuce

Tu peux décorer ta teurgoule avec des feuilles de menthe ou de laurier et l'accompagner de crème anglaise.

- 1** Préchauffe le four, thermostat 4 (120 °C). Dans une jatte en terre, verse le sucre, le riz et la cannelle. Mélange.
- 2** Verse le lait dans une casserole. Fais-le bouillir puis ajoute-le au mélange.
- 3** Mets ta teurgoule au four pendant 3 heures. Laisse-la refroidir avant de la déguster avec ta famille ou tes amis.