



Riz, céréales et pain

Teurgoule - riz au lait normand



5h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

5h

CUISSON

0

REPOS

304

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le teurgoule

100 g **Riz rond**
100 g **Sucre semoule**
1.5 litre(s) **Lait entier**
1 c. à café **Cannelle en
poudre**
10 g **Beurre**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation du Teurgoule

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Faire bouillir le lait dans une casserole.
- 3 Mélanger avec une cuillère en bois le sucre, le riz, le sel et la cannelle dans la terrine.
- 4 Incorporer le lait et mélanger doucement. Ajouter le beurre sur le dessus sans mélanger.
- 5 Baisser la température du four à 120°C (Th.4) et placer la terrine pendant 5 heures dans le four chaud.
- 6 Le riz doit absorber les trois-quarts du lait et être couvert d'une peau brun doré.
- 7 S'il dore trop vite, baisser la température du four de 20 degrés supplémentaires.
- 8 Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson est un gage de réussite.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir à température ambiante.