

Teurgoule (ou torgoule)



- 1- Dans la jatte à teurgoule (ou saladier émaillé allant au four), verser le riz, le sucre, le sel.
- 2- Faire chauffer le lait sans aller jusqu'à l'ébullition
- 3- Verser le lait dans la jatte et mélanger pour faire fondre le sucre
- 4- Ajouter les parfums : baton de cannelle et vanille (si vous optez pour la gousse de vanille, coupez-la en deux, gratter les grain avec le dos de votre couteau, et mettre la gousse et les grain dans le lait.
- 5- Mélanger à nouveau
- 6- Enfourner à 120°C (Th 4)
- 7- Vérifier la cuisson avec un couteau : au bout de 5h à 5h30, vous devriez avoir une teurgoule encore assez liquide comme une crème anglaise. A 7h-7h30 de cuisson, la teurgoule sera plus épaisse et plus caramélisée. Attention, en refroidissant, elle s'épaissira encore.

Arrêter la cuisson à votre goût.

Attention : si vous doublez les doses, la cuisson sera plus longue

Ingrédients pour 6 pers. :

15 mn de préparation

5 à 7H de cuisson

- 1L de lait entier (cru si possible)
- 110g de riz rond
- 120g de sucre
- Une pincée de sel

Parfums

- 1 baton de cannelle
- 1 gousse de vanille ou extrait de vanille

