

# Teurgouille

(recette de Denis MARTIN)

2 l de lait entier

1 verre à moutarde de riz

30 pierres de sucre

1 cuillère à café bombée de cannelle

Faire bouillir le lait

Enlever la 1<sup>e</sup> peau du lait

Mettre le riz et le sucre

Touiller

Quand ça bout à nouveau, tout en touillant, ajouter la cannelle

Verser dans la terrine

Touiller à nouveau puis enfourner (à four chaud)

Four à 145 ° pendant 5 h.