

# La Teurgoule

## Ingrédients:

2l de lait  
150gr de riz rond  
1 pincée de sel  
170gr de sucre  
1 c à c de cannelle



## Recette:

Faire bouillir le lait. Dans une terrine allant au four, verser sur le riz le lait bouillant.  
Ajouter le sucre, la cannelle et le sel. Cuire à four doux (th.4/120°), il faut que cela bouillonne très doucement sous la croûte qui sera formée.

Durée de cuisson : 4 heures minimum.

## Commentaire:

Recette normande, régalez vous!!!