

LA TEURGOULE

Ingrédients :

- 1L de lait
- 90g de riz
- 100g de sucre en poudre
- 50g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 1/2 cuillère à café de cannelle

Préparation :

- Faire chauffer le lait et le beurre dans une casserole (sans bouillir).
- Ajouter le riz, le sucre et mettre la vanille.
- Verser le lait doucement dans la jarre.
- Saupoudrer de cannelle.
- Mettre au four à 120°C pendant 2h.

