



TEURGOULE AU LAIT DE BREBIS



(À PRÉPARER LA VEILLE AU SOIR)

INGREDIENTS

- 5 litres de lait de brebis
- 400gr de riz rond
- 500gr de sucre
- 1/2 c. à c. de cannelle

PRÉPARATION

1. Faire bouillir le lait et préchauffer le four à 230°C
2. Dans une terrine en terre, mélanger le riz, le sucre et la cannelle.
3. Verser le lait bouillant.
4. Faire cuire 10mn à 230°C en mélangeant à mi-temps.
5. Baisser le four à 210°C et faire cuire 15 mn en mélangeant à mi-temps.
6. Baisser le four à 180°C à 30mn sans remuer.
7. Baisser le four à 150°C et laisser cuire 1h environ.
8. Éteindre votre four et laisser la teurgoule finir de cuire toute la nuit.

