



Pour 8 à 10 personnes

2 litres de lait d'Antan

150 g de riz arborio

180 g de sucre blanc

1 pincée de sel

2 cuillerées à café arasées de cannelle en poudre

Mettre le riz dans le fond d'une terrine en terre cuite d'une contenance de deux litres.

Ajouter le sucre, le sel et la cannelle et mélanger le tout avec une spatule.

Verser le lait tout en douceur afin que le riz reste bien au fond du récipient.

Préchauffer le four à 300 F (150 C)

Cuire pendant une heure puis baisser le feu à thermostat à 230 F (110 C) et poursuivre la cuisson pendant 5 heures

La Teurgoule est cuite quand la croûte est dorée, et quand la préparation n'est plus liquide.