

Teurgoule

- Ingrédients :**
- 2L de lait cru entier
 - 200g de riz rond
 - 250g de sucre
 - cannelle en poudre
 - pincée de sel
 - gousse de vanille



Préparation :

- laver et égoutter le riz puis le verser dans une grande terrine allant au four et mélanger le avec le sel et saupoudrer de cannelle jusqu'à obtention d'une couleur beige claire
- préchauffer le four à 140°C et ajouter le lait et le sucre puis mélanger doucement
- enfournez pendant 5 heures puis laisser refroidir

Norman Rice Pudding

- Ingredients :**
- 2L raw milk
 - 200g circle rice
 - 250g of sugar
 - cinnamon
 - salt
 - vanilla clove



Recipe :

- wash and drain the rice then put it in a large ovenproof dish and mix it with the salt. Sprinkle with cinnamon until a light beige color
- Preheat oven to 140 ° C and add milk and the vanilla clove and sugar and mix gently
- Bake for 5 hours and cool