



La Teurgoule d'Henriette



La teurgoule est une spécialité normande à base de riz, de sucre, et de lait.

Certains l'adorent, d'autres la détestent, selon qu'ils aiment ou non le goût du riz et du lait cuit.

Ce dessert fait l'objet de concours dans les campagnes normandes. Chaque bonne cuisinière a sa recette et ses façons de faire : entre celles qui percent la croûte pendant la cuisson, celles qui blanchissent le riz avant, celles qui ajoutent de la cannelle, ou de la vanille, ou rien, la compétition est ouverte.

Henriette habite La Bigne, près de Jurques dans le Calvados, entre le bocage et la plaine de Caen. Sa teurgoule est célèbre dans sa famille et chez ses voisins.

Voici sa recette :

Il est préférable d'en faire la quantité correspondante à six litres de lait. Si on en fait moins, la cuisson est plus rapide et le résultat est différent : le riz n'est pas aussi moelleux. On peut, comme le montre le tableau, faire des quantités plus modestes, mais il faudra limiter le temps de cuisson.

Le pot en terre de forme vaguement conique -comme sur la photo - est préférable afin d'éviter les débordements au cours de la cuisson.

lait (litres)	6	3,0	1,5	1
sucre (morceaux)	80	40,0	20,0	13,3
riz rond (verre)	2	1,0	0,5	0,3
sucre vanillé (sachet)	3	1,5	0,8	0,5
cannelle bâton ou poudre selon les goûts				

pour ceux qui n'ont que des grands verres et des petits morceaux de sucre, voici l'équivalence en poids :

ou sucre (grammes)	480	240	120	80,0
ou riz (grammes)	360	180	90	60,0

Tout mettre dans le pot, en mélangeant un peu, de sorte que le sucre et le riz ne soient pas trop collés au fond.

Enfourner : thermostat 2 (150°) au début, une heure environ à voir, puis 1,5 (120°) dès ébullition.

Cuire 4 à 5 heures en surveillant de temps en temps mais sans que la teurgoule ne s'en rende compte, car elle est rusée et en profiterait pour retomber.

Elle est meilleure chaude ou tiède. On peut enlever la croûte noire qui se forme dessus, ou la manger, selon les goûts.