

Terrinée normande

Non, non, ne vous sauvez pas à la vue de cette « chose » !

Cette « chose » s'appelle « Terrinée normande » ou « Tergoule » (un nom digne d'un monstre... en concordance parfaite avec son aspect !). C'est un dessert d'origine normande. J'ai tiré la recette de mon livre [Desserts des provinces de France](#).

Personnellement, je ne servirai pas cette terrinée en dessert. En revanche, elle est parfaite pour un petit-déjeuner, ou encore un goûter hivernal. A servir tiède ou chaud.

La terrinée a une particularité (outre son aspect) : son temps de cuisson.

Ingrédients :

- 100 gr de sucre
- 150 gr de riz rond
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1,5 l de lait

Préparation :

1. Dans un plat en terre cuite, mélanger le riz, le sucre et la cannelle.
2. Faire bouillir le lait, et le laisser refroidir.
3. Une fois que le lait a tiédi, le verser dans le plat en terre cuite.
4. Enfourez dans le four préchauffé à 150°C pendant... 5 heures !

Si l'aspect de la terrinée ne vous fait pas peur, et que vous vous lancez dans sa préparation, ne vous effrayez pas pendant la cuisson : au bout d'une heure environ, une espèce de « peau » brunâtre (oui... quand je vous ai dit que la terrinée n'était pas présentable... je n'ai pas exagéré !) va se former au sommet du plat, et va gonfler, gonfler... ! C'est normal.

A la fin des 5 heures de cuisson, la peau forme une espèce de dôme au sommet du plat.

Si on appuie dessus (avec le doigt par exemple), la peau s'enfonce : c'est tout mou... Bizarre...

Une fois qu'on relâche la pression, le dôme se reforme... Etrange.

Cette terrinée est vraiment digne d'être un plat venu d'un autre monde...



Recette de base du livre Desserts des provinces de France, de Frédéric Jaunault, aux éditions Ouest France