

## **TEURGOULE**

**(Recette de monsieur Pierre PFLIEGER, agriculteur à Mittois)**

### **Ingrédients pour 10 personnes :**

2 litres de lait cru\*  
142 g de riz rond (*impératif pour son amidon*)  
220 g de sucre en poudre  
Une pincée de sel  
Une pincée de gingembre  
QS de cannelle en poudre

Mettre le riz, le sucre, le sel et le gingembre dans un grand bol en grès de 2 litres et demi. Bien mélanger à sec tous les ingrédients. Saupoudrer ensuite le tout de cannelle et verser alors les 2 litres de lait cru. Mettre cet ensemble dans le four froid.

**Attention, cette précision est extrêmement importante pour la réussite de cette recette.**

Positionner le thermostat du four sur 145° et faire cuire pendant 3 heures 45. A l'issue de la cuisson, laisser refroidir votre teurgoule dans le four pendant au moins 2 heures. La placer ensuite au frais jusqu'à la dégustation.

Le moment venu, faire des grosses quenelles de Teurgoule avec une cuillère à soupe que vous disposerez dans une assiette stockée au réfrigérateur pendant au moins une heure.

\* Tous les laits de consommation sont homogénéisés grâce à un procédé mécanique. L'objectif : éviter que la crème ne remonte à la surface. Le lait est en effet une émulsion, c'est-à-dire un mélange de deux substances qui, normalement, ne se mélangent pas entre elles. Il est constitué majoritairement d'eau, mais contient aussi de nombreux nutriments, dont la matière grasse (*environ 3,5 % pour le lait entier*) qui se présente sous la forme de globules microscopiques. Cependant, cette émulsion n'est pas stable. Si l'on ne fait rien, au bout d'un certain temps, on assiste à une séparation de phases : les globules gras se rapprochent les uns des autres puis s'agglutinent, tout en remontant vers la surface car ils sont plus légers que l'eau. Ce phénomène est tout simplement celui que l'on a observé dans les fermes, de façon empirique, bien avant que les scientifiques n'en décryptent les mécanismes : en laissant le **lait cru** dans un pot après la traite pendant quelques heures, on peut récupérer en surface sa matière grasse, c'est-à-dire la crème, qui donnera elle-même le beurre à l'issue d'un barattage.

**L'homogénéisation** permet d'éviter cette "séparation de phases" (*phase grasse et phase aqueuse*). Elle consiste à modifier les propriétés et la taille des globules de matière grasse qui deviennent encore plus minuscules. Ils ne peuvent plus se rassembler ni remonter, mais restent répartis dans la phase aqueuse du lait. Même après plusieurs jours au frais, le lait reste ainsi homogène (*d'où le terme d'homogénéisation*), sans que la crème ne se forme.

**L'homogénéisation** est donc un procédé uniquement mécanique. Pour schématiser, on fait passer le lait à haute pression dans un petit trou. Rien n'est ajouté, la quantité de matière grasse reste la même et le goût du lait ne change pas.

À retenir enfin : tous les laits sont homogénéisés, sauf le **lait cru** !