

## La teurgoule ou terrinée



Plat à teurgoule de 2 litres  
2 litres de lait entier  
150 g de riz rond lavé  
150 g de sucre  
2 cuillerées à soupe de cannelle.  
Four à 150 °  
Cuisson 6 heures

C'est le dessert le plus paresseux que je connaisse, un dessert simple, qu'on ne peut pas manquer, et qui réjouit en général tous les palais. Et puis c'est impossible d'être plus Normand.

Il faut une jatte, dite plat à teurgoule ou terrinée qui servait à faire reposer le lait pour faire monter la crème. Ce plat est indispensable.

Verser deux litres de lait entier, puis ajouter 150 grammes de riz rond lavé, 150 grammes de sucre et deux cuillères à soupe de cannelle en poudre. Remuer puis mettre au four à 150° pendant 6 heures. Si vous faites ce plat tard le soir, et que votre four dispose d'une minuterie, vous pouvez laisser la terrinée en place, elle sera encore tiède au matin, et votre cuisine aura des senteurs exotiques..

Ce plat remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle, quand un été très humide fit pourrir les grains. L'intendant de Feydeau importa du riz et donna quelques recettes. Ce plat était cuit dans les fours de boulangers après la fournée en profitant de la chaleur du four.



L'ortie envahit les abords des jardins dès l'arrivée du printemps. Mais au lieu de la voir comme une plante encombrante à débarrasser du jardin, les anciens savaient lui trouver une place au quotidien, entre la plante remède et vétérinaire.

## L'Ortie

A Ticheville, un témoin se souvient de son oncle pris d'un lumbago : « Il a demandé qu'on lui frotte le dos avec les orties. Le lendemain, il était cloqué mais debout ».

De la même façon, les rhumatismes pouvaient être soulagés en frottant la partie douloureuse avec des orties.

Un ancien prisonnier de la dernière guerre raconte qu'en Allemagne il mangeait de la soupe d'ortie.

L'ortie était une des plantes, avec la consoude, le millefeuille, le persil, le géranium herbe à Robert, qui entraient dans la préparation de la pâtée pour les canards, dindons et autres volailles. Les enfants étaient chargés de récolter la graine d'ortie. Elle était ensuite donnée aux jeunes dindes pour passer le rouge ou au contraire pour donner du sang aux canards.

Dans la pâtée, faite avec de la farine d'orge, on ne mettait que les feuilles et les graines. On les cueillait avec une chaussette autour de la main.

Le lait écrémé, le petit lait et le lait de beurre étaient mélangés à la farine d'orge avec des orties coupées pour les cochons. Quand il n'y avait plus d'orties, on cueillait la consoude le long des chemins.

Une pratique plus discrète est décrite dans les *Carnets de formules magiques du sieur Dossin des environs de Pont-l'Evêque*, XIX<sup>e</sup> siècle. « Pour savoir si un malade vivra ou mourra, mettre une ortie dans l'urine du malade pendant vingt-quatre heures, si l'ortie sèche, il mourra. Si l'ortie reste verte, il vivra. »