



## ”TORRIJAS DE SEMANA SANTA” Ou « Pain perdu » de Sagra et Jose

### *Ingrédients*

- Une baguette de pain de la veille,
- 1 litre de lait (selon dureté du pain, plus ou moins 1 litre)
- 2 ou 3 œufs,
- Une tasse de sucre,
- 2 à 3 cuillérées de cannelle moulue,
- De l’huile d’olive pour la cuisson

### *Préparation*

- Couper le pain en tranches d’environ 1 cm d’épaisseur,
- Les placer dans un grand plat,
- Ajouter le lait,
- Retourner les tranches de pain, et si besoin rajouter du lait,
  
- Dans un saladier, ajouter la cannelle au sucre et bien mélanger. Réserver.
- Dans un autre saladier, battre les œufs, 2 ou 3 selon la quantité de pain,
  
- Une fois les tranches de pain bien imbibées, les tremper dans l’œuf, puis les frire à l’huile d’olive dans une poêle,
  
- Sortir, et laisser s’égoutter sur du papier essuie-tout,
- Une fois les tranches de pain égouttées et refroidies, les couvrir avec la préparation de sucre et cannelle.
  
- Ce pain perdu est dit « Torrijas » lors de la Semaine Sainte,
- A présenter dans un plat

