



« TORRIJAS AUX POMMES »

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- * 8 tranches de pain, vieux de 2 jours
- * 75cl de lait entier
- * Cannelle: 1 bâtonnet + 10g de cannelle en poudre
- * 3 c.à.s de sucre
- * 3 ou 4 oeufs
- * 1 gousse de vanille
- * 1 citron bio
- * 1 c.à.s de rhum brun
- * Huile d'Olive
- * 50g de cassonade
- * 2 Pommes Golden
- * 30g de beurre demi-sel

Couper le pain en tranches de 1,5cm environ d'épaisseur.

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur et récupérer les graines. Faire chauffer le lait avec la vanille, le sucre en poudre, le bâton de cannelle, le rhum et quelques zestes de citron. Laisser infuser et refroidir. Passer le lait au chinois.

Battre les oeufs dans un plat séparé. Tremper les tranches de pain dans le lait, passer les 2 faces dans les oeufs puis faire revenir dans l'huile bien chaude de la poêle. Laisser dorer le pain.

Peler et couper les pommes en 8 morceaux. Faites les revenir à la poêle avec le beurre salé et saupoudrer de cassonade pour les caraméliser. Laisser confire 10mn environ (les pommes doivent rester fermes) Saupoudrez vos Torrijas du mélange 'cannelle en poudre et cassonade', puis recouvrir de pommes caramélisées à votre goût.

Savourez les tièdes ou froides!