



## VUE D'ENSEMBLE

- Actualités du projet

Le printemps arrive, les arbres commencent à bourgeonner et la campagne se remplit de fleurs. Cette nouvelle saison marque le début d'une nouvelle étape dans notre projet.

La plateforme TRACEUS sera prête dans les prochains jours, et nos seniors vont commencer à se former aux outils en ligne. Ils commenceront également à générer des documents audiovisuels, qui serviront à partager leurs propres coutumes, autour de la thématique "goûts, odeurs, couleurs et souvenirs".

Lançons-nous ensemble dans cette nouvelle étape !

## Une brève histoire des torrijas

D'où vient la recette des torrijas, et pourquoi les mange-t-on à Pâques ? C'est un dessert tellement simple à réaliser que même si vous n'en connaissiez pas la recette, vous pourriez la recréer en quelques minutes. Pour cette simple raison, il s'agit d'un des plus anciens desserts répertoriés : deux recettes très similaires figurent dans le livre "De re coquinaria", un ouvrage romain du IV<sup>e</sup> siècle.

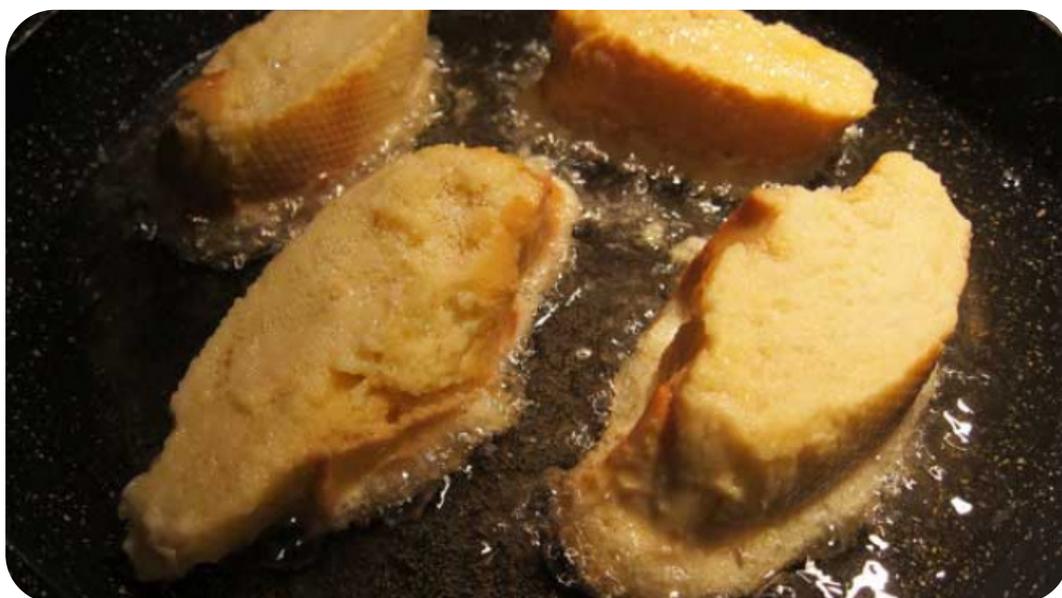
Il n'existe pas de lien particulier entre les torrijas et Pâques jusqu'à la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.



Les torrijas sont fortement associées aux périodes difficiles et aux difficultés économiques, lorsqu'il suffisait de n'avoir qu'un reste de pain, un aliment bon marché et facilement accessible, pour manger une friandise de temps en temps sans trop dépenser. En effet, pour préparer les torrijas, l'idéal est d'utiliser un pain un peu dur, vieux de deux ou trois jours, et de l'accompagner de vin doux, car dans la tradition populaire les torrijas représentent le corps et le sang du Christ.

Mais il n'y a pas qu'en Espagne que l'on mange des torrijas, d'autres pays européens ont aussi leur propre version de la torrija traditionnelle. En France, nous avons le "pain perdu", tandis qu'en Grande-Bretagne et en Allemagne, ces versions sont respectivement appelées "poor knights of Windsor" et "Arme Ritter" ("pauvre chevalier"). Enfin les Portugais les connaissent sous le nom de rabanadas, bien qu'il s'agisse plutôt d'une friandise typique de Noël.

Comme vous pouvez le constater, les torrijas sont une friandise très ancienne et traditionnelle, avec autant de versions que d'endroits où elles sont préparées. Choisissez donc celle que vous préférez !



## TORRIJAS

### INGREDIENTS

- 1 miche de pain de la veille
- 1 litre de lait
- 1 bâton de cannelle
- Le zeste d'un citron
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 3 œufs
- Sucre et cannelle pour l'enrobage
- De l'huile d'olive vierge

### RECETTE

- Mettez le lait à bouillir dans une casserole avec le bâton de cannelle, les 4 cuillères à soupe de sucre et le zeste de citron. Quand le lait arrive à ébullition, retirez-le du feu et versez-le sur le pain ; laissez-le pendant quelques minutes pour que le pain absorbe tout le lait et s'imprègne bien.
- Mettez sur le feu une poêle avec de l'huile d'olive vierge.
- Quand elle est chaude, trempez le pain dans l'œuf et faites-le frire dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Retirez-le et placez-le sur une assiette avec du papier absorbant pour absorber l'excès d'huile.
- Ensuite, alors qu'ils sont encore chauds, enrobez-les d'un mélange de sucre et de cannelle.
- Ils sont désormais prêts à être mangés ! Certaines personnes les aiment fraîchement préparés et d'autres les aiment froids, lorsque le sucre forme un sirop.

