

Cocas espagnoles

Ingrédients pour une coca (plaque d'environ 28 * 34 cm) :

La pâte :

- 400 g de farine
- 110 ml d'huile d'olive (moi j'ai mis 12 cs d'huile de tournesol)
- 130 ml d'eau (tout dépend la qualité de farine)
- 10 g de sel
- 1/2 càc de paprika doux en poudre
- 1 pincée de sucre

La garniture :

- 1 CS d'huile d'olive
- 2 oignons
- 1 belle gousse d'ail
- 1 beau poivron (vert ou rouge)
- 600 gr de tomates
- 120 ml d'eau (1 petit verre)
- 2 boîtes de thon à l'huile (2 * 130 g égoutté)
- 125 g d'olives vertes dénoyautées
- 2 oeufs durs râpés
- 1/2 càc de paprika doux en poudre
- Sel, poivre (au goût)
- Harissa (pour ceux qui aiment)

Pour dorer : 1 jaune d'oeuf + 2 càc d'huile d'olive battus à la fourchette.

Préparation de la pâte :

- Dans un saladier, mélanger la farine, le paprika, le sel et le sucre. Ajouter l'huile d'olive, et l'eau.
- Mélanger rapidement, jusqu'à formation d'une boule de pâte souple.
- Couvrir de papier film, et laisser reposer à température ambiante, le temps de préparer la garniture.

Préparation la garniture :

- Râper l'ail finement, couper les oignons et le poivron rouge en petits dés.
- Egoutter le thon, l'émietter grossièrement, réserver.
- Dans une poêle, faire revenir l'ail et l'oignon dans la CS d'huile d'olive quelques secondes.
- Ajouter les dés de poivron rouge, saler, poivrer, saupoudrer de paprika doux, bien mélanger, cuire 5 minutes à découvert. Verser dessus l'eau et cuire à découvert 5 minutes en mélangeant de temps à autre.
- Ajouter les tomates pelées et coupées en dés, les olives vertes dénoyautées et coupées en rondelles, mélanger à la spatule en bois en concassant les morceaux de tomates, laisser cuire pendant 15 minutes environ.
- Ajouter enfin les oeufs durs râpés et le thon grossièrement émietté, laisser cuire 2 minutes. Une fois y'a plus d'eau, retirer du feu.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Diviser la boule de pâte d'environ 660 g en deux : une boule de pâte de 380 g et une boule de pâte de 280 g (une boule un peu plus grande que l'autre)
- Étaler au rouleau les boules de pâte sur deux feuilles de papier sulfurisé, en deux grands rectangles de 28cm X 34 cm.
- Déposer le papier sulfurisé de la boule de pâte la plus grosse sur la plaque du four, piquer la pâte à l'aide d'un cure-dent et enfourner à 200°C pour 5 minutes, ne surtout pas la laisser se dessécher pour qu'on puisse lui coller la seconde pâte.
- L'aplatir légèrement avec la main pour la dégonfler.
- Étaler la farce dessus en partant du centre et en laissant les bords vides sur 1 cm.
- Recouvrir de la seconde boule de pâte étalée, en décollant le papier sulfurisé et bien souder les bords avec les dents d'une fourchette. Piquer le dessus à l'aide d'un cure-dent
- Badigeonner du mélange jaune d'oeuf et l'huile d'olive, et réenfourner pour 20 minutes environ à 200°C.
- Laisser totalement refroidir avant de découper en rectangles et de déguster.

