

COCA ESPAGNOLE



Facile Préparation: 20 mn Cuisson: 30-35 mn

Pour une belle coca ou 4 petites:

Pour la pâte:

450 g de farine + 12 cl d'huile d'olive
une grosse pincée de sel + 1 pincée de pimenton de la Veira
un peu d'eau

Pour la garniture:

1 gros poivron vert + 2 gros oignons doux émincés + 1 gousse d'ail écrasée avec le plat d'un couteau
1 grosse boîte de tomates pelées

une pincée de pimenton + une pincée de piment doux + 2 càs d'huile d'olive + sel, poivre

Pour la dorure:

un peu de lait et éventuellement un jaune d'œuf

La pâte:

A la main ou au robot, préparer le pâte en mélangeant d'abord la farine, le sel et le épices et en ajoutant l'huile d'olive petit à petit (et l'eau si besoin est) jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple. Former une boule et réserver le temps de préparer la garniture.

La garniture:

A feu pas trop fort, faire revenir les oignons et la gousse d'ail sans coloration jusqu'à ce que les 1ers soient transparents.

Pendant ce temps, laver et couper le poivron en enlevant le pédoncule et les graines, le couper en petit morceaux.

Ajouter les tomates pelées et les poivrons aux oignons et cuire à feu doux et laisser compoter jusqu'à ce que tout soit bien fondu et tendre. Assaisonner avec le sel et les épices.

Préchauffer le four à 180 °C.

Garnir votre (ou vos) moule(s) à tarte beurrés si nécessaire en réservant suffisamment de pâte pour refermer les cocas à la fin. Piquer le fond avec les dents d'une fourchette et précuire sans coloration 5 minutes environ, la pâte doit sécher un peu mais pas trop. Si elle a gonflé l'aplatir un peu avec le dos d'une cuillère à soupe.

Remplir le(s) fond(s) précuits avec la garniture, recouvrir avec le reste de pâte en soudant bien les bords.

Pratiquer quelques incisions sur le dessus avant de badigeonner la pâte au pinceau avec le mélange lait-œuf.

Enfourner jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée.