

La Coca

Écrit par Isaco

Dimanche, 05 Mai 2013 19:30 - Mis à jour Mercredi, 08 Mai 2013 15:26

La Coca

Source (adaptation CC Cuisine) : Recette personnelle inspirée de la cuisine pied-noir



Pour une vingtaine de cocas environ

Temps de préparation : 1 $\frac{1}{2}$ heure

Temps de cuisson $\frac{1}{2}$: 30 minutes + 20 à 30 $\frac{1}{2}$ minutes au four

Ingrédients :

Pour la pâte brisée :

- 175 g de farine
- Une pincée de sel
- 85 g de beurre coupé en petits morceaux
- 2 à 3 c à s d'eau froide

Pour la garniture :

- 2 kgs de tomates bien mûres
 - 2 poivrons verts
 - 2 gros oignons
 - 3 gousses d'ail
 - Sel, poivre
 - Cumin
-

Matériel :

Batteur K

Préparation :

Dans un premier temps, faire une pâte brisée (moi je fais celle qui est dans le livre livré avec le CC, que je trouve très bien).

Mettre la farine, le sel et le beurre dans le bol, batteur K, Vitesse 2, jusqu'à ce que cela forme une chapelure. Ajouter l'eau cuillerée par cuillerée pendant que le batteur K est toujours en fonctionnement et ce jusqu'à la formation d'une boule. La mettre dans un film et la laisser reposer au réfrigérateur 1 heure.

Faire revenir dans une cocotte en fonte avec couvercle et de l'huile d'olive, les oignons, les poivrons verts coupés en lamelles, l'ail. Une fois que tout est bien revenu mettre les tomates coupées en gros quartiers, bien remuer et mettre les épices. Baisser le feu et faire réduire le jus, mais pas trop. Remuer de temps en temps pour apprécier la cuisson du coulis.

Étaler la pâte brisée relativement fine. Découper des morceaux de pâte pour y mettre la préparation. J'utilise un moule à chausson, c'est plus simple.

Une fois que tous les chaussons sont préparés, les enduire au pinceau de jaunes d'œufs mélangés avec un peu d'eau. Les faire sécher quelques minutes au réfrigérateur, puis renouveler l'opération.

Mettre au four à 180° C pendant 20 à 30 minutes.

Cette recette peut être faite en version tourtes individuelles, ce n'est pas mal non plus.

Voici une recette qui permet de manger des légumes et qui est largement inspirée de la cuisine

La Coca

Écrit par Isaco

Dimanche, 05 Mai 2013 19:30 - Mis à jour Mercredi, 08 Mai 2013 15:26

pied-noir.

Avis des CCCistes :

Les discussions du forum sur le sujet :

[La Coca](#)