

Les Cocas

Ingrédients :

Pâte à sablé (1 kg) voir recette
2 Tomates
1 Poivron rouge
1 courgette
1 oignon blanc frais
2 gousses d'ail
1 pot d'anchois à l'huile
1 jaune d'œuf
de l'huile d'olive.



Préparer la garniture

Méthode classique : découper grossièrement tomates oignons courgette poivron, et faire un coulis dans une sauteuse avec un fond d'huile d'olive. Ne pas saler à cause des anchois à venir, poivrer et ajouter l'ail haché et du basilic et de la marjolaine.

Ne pas laisser réduire.



Méthode sans huile : broyer oignon, tomates, poivron, courgette et ail à l'aide d'un hachoir à viande (Robot Kenwood par exemple). Ajouter poivre, basilic et marjolaine après avoir retiré 50% de l'eau des légumes. Bien mélanger.

Préparer les fonds de cocas

Étaler la pâte sur une surface lisse et propre (marbre ou revêtement en stratifié) que vous aurez préalablement largement fariné.

Obtenir une épaisseur régulière d'environ 1,5 mm à 2 mm puis à l'aide d'une sous-tasse et d'une roulette, découper des cercles d'environ 12 à 15 cm de diamètre.



Garnir les fonds

Placer un anchois sur chaque fond au niveau du diamètre, puis à l'aide d'une cuillère placer la garniture sur les fonds.

Fermer les Cocas

Replier le fond sur lui-même en ayant soin d'avoir « encollé » le bord avec du jaune d'œuf légèrement battu avec un peu d'eau.

Puis ensuite replier les bords pour sceller la coca.



Disposer les cocas sur une plaque légèrement huilée puis marquer les bords avec une fourchette pour obtenir une fermeture régulière.

Badigeonner les cocas avec le reste de jaune d'œuf pour les faire

dorer, puis mettre à four chaud 250° pendant environ 25 à 30 minutes suivant la taille des cocas. À servir tièdes, mais elles se conservent très bien 24 à 48 h.