



Coca espagnole aux poivrons et thon

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

400 g de farine
100 g d'huile d'olive
75 g de vin blanc sec
75 g d'eau
10 g de sel
0.5 cuil à café de paprika
1 pincée de sucre
10 g d'huile d'olive
2 oignons
1 gousse d'ail
1 poivron rouge
1 grosse boîte de tomates concassées
175 g de vin blanc sec
2 boîtes de thon
125 g de petits pois
2 oeufs durs
0.5 cuil à café de paprika

La pâte

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mélanger la farine, le paprika, le sel et le sucre.

Creuser un puits, y ajouter l'huile d'olive, l'eau, le vin blanc sec.

Mélanger jusqu'à formation d'une boule de pâte souple.

Couvrir d'un torchon propre et laisser reposer, le temps de préparer la farce.

La farce aux poivrons et thon

Cuire les œufs durs. Les couper en petits morceaux, réserver. Emincez l'ail, 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 l'huile d'olive quelques secondes. Ajouter les dés de poivron rouge, saler, poivrer, saupoudrer de paprika et mélanger, cuire 5 min. Ajouter le vin blanc, les tomates pelées et les petits-pois cuire pendant 10 min environ. Ajouter enfin les œufs durs et le thon grossièrement émietté, cuire 2 min supplémentaires. Retirer du feu et réserver.

Cuisson de la coca

Divisez la pâte, abaissez là à l'aide d'un rouleau. Déposez la garniture en laissant les bords vides sur 1 cm. Recouvrir du restant de pâte étalée et souder les bords avec les dents d'une fourchette. Badigeonner du jaune d'œuf battu avec l'huile d'olive à la fourchette et enfourner 20 min environ à 200°C. La coca sera meilleure si vous la faites le matin pour le soir !