



Mes cocas à la piperade

Ingrédients :

pâte à cocas

- **250 g de farine**
- **100 g d'huile d'olive**
- **1 jaune d'oeuf**
- **sel**
- **50 g d'eau**

farce

- **1 petite boîte de piperade ou alors de la tchekchouka**

décor

- **1 jaune d'oeuf**

Préparation :

Préparer la pâte à cocas. Pour cela, mettre la farine dans un saladier ou dans un grand plat.

Ajouter l'huile d'olive, sabler entre les doigts de la main.

Ajouter le jaune d'oeuf ainsi que le sel et ajouter l'eau au fur et à mesure.

La pâte doit se tenir et être très malléable.

Filmer la boule de pâte et la placer au frigo pendant 1/2 heure.

Pendant ce temps, réchauffer votre piperade à feu doux. La piperade est un mélange de poivrons, tomates, oignons en sauce. Je l'ai acheté toute faite mais vous pouvez la confectionner vous même, cela ressemble à la tchekchouka, vous trouverez le lien à la fin de cette recette.

Sortir la pâte du frigo et l'étaler au rouleau, la pâte ne doit être ni trop fine ni trop grosse.

Découper des cercles à l'aide d'un verre.

Déposer une noix de piperade au centre du cercle. N'en mettez pas trop car cela risque de déborder lorsque vous allez fermer le croissant !

Refermer le croissant en appuyant bien fort sur les bords, utilisez les dents d'une fourchette afin de bien souder le tout.

Déposer ce coca sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et recouvrir de jaune d'oeuf au pinceau. Faire des dessins à l'aide de la fourchette sur le dessus de la pâte.

Mettre au four préchauffé au TH 6 jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Servir bien chaud, bon appétit !