

Coca algérienne express à ma façon

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 25 min env.

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 2 pâtes feuilletées
- ✓ 1 cuil à café de concentré de tomate
- Pour la farce :**
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ Sel & poivre
- ✓ 3 grosses tomates
- ✓ 1 verre à thé d'eau
- ✓ 3 gros oignons
- ✓ Quelques olives (Facultatif)
- Pour la dorure :**
- ✓ 1 oeuf battu

Préparation :

Recettes de Caline

Pour la farce :

Dans une poêle, faites cuire les oignons coupés en fines lamelles dans un filet d'huile.

Une fois translucide, ajoutez les tomates coupées en cubes.

Ajoutez le verre d'eau et le concentré de tomate (j'ai ajouté 1 cuil à café de sucre en poudre car j'ai trouvé la préparation un peu amer).

Faites cuire jusqu'à ce que les tomates soient fondantes et réservez jusqu'à refroidissement complète.

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Une fois refroidie, dans un moule, mettre une pâte feuilletée avec son papier sulfurisé.

Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.

Déposez la farce et bien égalisez avec une cuillère (Vous pouvez disposer quelques olives).

Déposez la 2ème pâte par dessus et soudez les bords (j'ai utilisé de l'oeuf battu pour bien souder les 2 pâtes).

Badigeonnez le dessus de la pâte avec l'oeuf battu

Enfournez pour 25 min environ

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!