



*Recette de Coca à la Frita  
Méditerranéenne*



## Recette de Coca à la Frita Méditerranéenne

CUISSON : 20 MIN  
DIFFICULTÉ ★★★★★

- 250gr de farine
- 4cl d'huile d'olive
- 10cl d'eau
- 1 jaune d'œuf
- Sel
- Poivre
- 1 bocal 580ml de Frita Méditerranéenne

### PRÉPARATION

1. Préparer la pâte en mélangeant la farine, le sel, l'eau et l'huile d'olive. Vous devez obtenir une pâte homogène. Si la pâte est trop sèche, vous pouvez rajouter un peu d'eau supplémentaire. Laisser reposer au moins 30 minutes. .
2. Aplatir la pâte avec un rouleau. Découper des ronds avec un emporte-pièce. Mettre de la Frita Méditerranéenne sur la moitié de la pâte et rabattre l'autre moitié par-dessus. Avec un pinceau, badigeonner la pâte de jaune d'œuf. Enfourner 20mn à 160°.
3. Sur une assiette, déposer une coca, puis décorer de quelques morceaux d'olives noires émincées et de poivrons. Servir chaud ou froid.



PRODUCTEURS DE SAVEURS