



Coca amb greixillons

C'est un gâteau sucré typique des Pays Catalans mentionné dès le 18e siècle. On le retrouve sous différents noms et présentations en fonction de son origine géographique "Coca de llardons", "Coca de greixons", "Coca de raïssons" etc.. Traditionnellement consommé au moment du carnaval, il était en général préparé pour le "Jeudi Gras" mais de nos jours il l'est aussi les jours de fête les plus populaires, tels que Sant Joan et Sant Pere. Il est généralement accompagné de vin doux.

Ingrédients :

1 pâte feuilletée rectangulaire
80 g de greixillons ou gratons de porc
80 g de sucre + 25 g de sucre
50 g de pignons
1 œuf

Préparation :

Préchauffez votre four à 220°C.

Faites tremper les pignons de pin pendant une demi-heure, de cette façon ils gonfleront un peu, colleront mieux à la pâte et éviteront de brûler rapidement.

Hachez les 80 g de sucre et de gratons.

Sur votre plan de travail fariné, disposez la pâte feuilletée horizontalement (paysage) et divisez-la en trois parties égales.

Répartissez la moitié du mélange de gratons-sucre sur la bande centrale. Déposez ensuite une autre bande par-dessus.

Répartissez le reste du mélange gratons-sucre. Couvrez le tout à l'aide de la dernière bande.

Saupoudrez un peu de farine sur le plan de travail et étirez le tout avec votre rouleau afin d'incorporer les gratons à la pâte.

Repliez alors la pâte de chaque cote vers l'intérieur et étalez à nouveau au rouleau. Répétez l'opération une fois.

Une fois bien étalée, découpez à l'aide d'un couteau les bords de la pâte pour en faire un rectangle.

Enduisez la pâte généreusement avec un jaune d'œuf battu.

Séchez grossièrement les pignons à l'aide de papier absorbant et parsemez-les sur toute la pâte en les pressant pour qu'ils collent bien. Saupoudrez le reste du sucre.

À l'aide de la pointe d'un couteau, faites des petites marques ondulées tout autour.

Baissez la température de votre four à 180°C et laissez cuire 15-20 minutes environ jusqu'à ce qu'il soit doré. La coca est prête à servir !

Bon Profit!