



La Coca de Sant Joan

Traditionnellement, la coca a une forme ovale. Elle peut aussi être agrémentée d'une couche de pâte d'amande ou de crème pâtissière... Mais pas la nôtre...

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

300 grammes de farine

100 gr de sucre

1/4 de litre de lait

4 œufs

1 pincée d'anis moulu

1 pincée de cannelle en poudre

1 citron

80 gr de beurre

20 gr de levure de boulanger déshydratée

Pour la décoration :

120 ml Muscat de Rivesaltes

100 gr de fruits confits (si vous trouvez des tranches d'oranges confites)

20 gr de pignons

30 gr de sucre glace

Préparation :

Donnez à la farine une forme de volcan. Au centre du volcan, ajoutez le sucre, le lait, 3 œufs, l'anis, une pincée de cannelle et le zeste du citron.

Mélangez ces ingrédients avec les mains jusqu'à obtenir une pâte uniforme.

Faites ramollir le beurre au micro-ondes, ajoutez le beurre et la levure à la pâte et mélangez à nouveau.

Une fois la pâte bien mélangée, essayez de lui donner une forme ovale et laissez-la ensuite reposer pendant 2 heures.

Pendant ce temps, faites macérer les fruits confits dans le muscat pendant 1 heure.

Les 2 h écoulées, battez le dernier œuf et avec un pinceau, badigeonnez la pâte. Ensuite, disposez les morceaux de fruits confits et les pignons sur le dessus de la pâte et saupoudrez de sucre glace.

Finalement, mettez le tout au four préchauffé à 170-180 et laissez cuire la coca jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée, environ 15 à 20 minutes en fonction du four.

La coca se sert refroidie accompagnée d'un verre de Maury, de Muscat ou d'un café.

Et comme on dit dans Pyrénées-Orientales : Bon profit !

