

## Coca espagnole, gaspacho de fèves au chorizo, chips de Serrano

Pour 4 personnes

pour les cocas : huile d'olive, vin blanc, piment d'Espelette, paprika, sel, 1 ail, 1 oignon, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 3 tomates, 1 grosse boîte de thon, 3 oeufs durs, 8 feuilles de brick et pour le gaspacho de fèves et la chips de jambon : sel, 1 petit oignon, 4 tranches de jambon Serrano, 1 petit morceau (1 cm environ) de chorizo, 1 sachet de fèves surgelées

Préparation du gaspacho de fèves, éplucher et ciseler l'oignon, couper le morceau de chorizo en cubes, faire revenir l'oignon de une poêle avec de l'huile d'olive puis ajouter le chorizo, au bout de 2mn ajouter les fèves et de l'eau à hauteur et saler, cuire 3mn environ jusqu'à ce que les fèves soient tendres, égoutter les fèves mais conserver l'eau de cuisson Dans un blender, mixer les fèves tout en y ajoutant de l'eau de cuisson au fur et à mesure jusqu'à consistance souhaitée (en sachant que la texture épaisse en refroidissant) réserver au frais

Pour les chips de Serrano, disposer les tranches de jambon sur une plaque de four et enfourner 10mn à 180°C. Pour les cocas, laver tous les légumes, découper les poivrons et les tomates en tout petits cubes, hacher finement l'oignon et l'ail, de une poêle, faire revenir l'oignon et l'ail de de l'huile d'olive, ajouter les poivrons, au bout de 5mn de cuisson ajouter les tomates + un peu de vin blanc + une demi cuillère à café de paprika et de piment d'Espelette, cuire encore 5mn puis débarrasser de un saladier, ajouter les œufs durs coupés en morceaux ainsi que la boîte de thon, disposer un peu de farce au centre de 2 feuilles de brick superposées et replier en rectangle, répéter l'opération pour chaque brick. Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, dorer les bricks de chaque côté, égoutter sur du Sopalin, servir chaud ou tiède avec le gaspacho frais et une chips de Serrano. Préparer le gaspacho à l'avance pour qu'il soit bien frais, ainsi vous pourrez le servir en même temps que les cocas qui elles seront chaudes, suivant les préférences, choisir de mettre plus ou moins de chorizo et soit du fort ou doux évidemment les deux préparations peuvent être servies l'une sans l'autre

