 **Coca algérienne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=100356) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :**  
**- 500 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- 1 càs de levure sèche de boulanger** **ou 12 g de levure fraîche**  
**- 250 ml de lait tiède (ribot pour moi)**  
**- 220 g d'huile (1)**  
**- 1 càs de vinaigre**  
**- 1 càc de sel**  
**\_ 1 càc de sucre**  
**- 1 œuf**  
**La garniture :**  
**- 2 grosses échalotes**  
**- 5 gousses d'ail**  
**- 1 escalope de poulet**  
**- 3 grosses tomates grappes mûres**  
**- 1 càs de concentré de tomate**  
**- Quelques brindilles de thym**  
**- 1 bouquet de persil**  
**- ½ càc de ras-el-hanout (2)**  
**- ½ càc de piment en poudre (2)**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**La finition :**  
**- 1 jaune d'œuf + 1 càs de lait**  
**- 16 olives (3)**

**1 plaque à biscuit roulé de 30cm x 40 cm**  
**2 feuilles de papier cuisson de 30 cm x 40 cm**

**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)

**La pâte :**Mélanger dans le bol du robot la farine et les levures.  
Faire un puits et y déposer l'œuf, le lait, l'huile, le vinaigre, le sel, le sucre.  
Mélanger rapidement jusqu'à ce que tous les éléments soient incorporés et pouvoir faire une boule.  
Filmer et laisser reposer 1 h 30 à 2 heures.  
Partager la pâte en deux pâtons de même poids.  
Filmer et laisser reposer encore 1 heure.  
**La garniture :**Peler et hacher finement les échalotes et l'ail dégermé.  
Hacher finement au couteau le blanc de poulet.  
Peler les tomates et les hacher finement au couteau.  
Hacher le persil et effeuiller le thym.  
Faire **suer** sans coloration, les échalotes dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter le poulet et l'ail.   
Laisser revenir en remuant pendant 5 bonnes minutes.  
Incorporer les dés de tomates, le concentré, le persil, le thym et les épices.  
Saler, poivrer, remuer et laisser mijoter jusqu'à évaporation complète du liquide, en remuant de temps en temps.  
Laisser refroidir.  
**La finition :**  
Aplatir au rouleau la première boule de pâte sur une feuille de papier.  
La déposer sur la plaque.  
Étaler la garniture au poulet en laissant une petite marge sur les bords.  
Aplatir l'autre boule de pâte sur la deuxième feuille, puis, en s'aidant de la feuille, recouvrir la face de cette abaisse de pâte.  
Badigeonner la surface avec le jaune d'œuf délayé dans le lait (oups, j'ai oublié).  
Découper la pâte en portions (j'ai essayé de faire 16 parts à peu près égales).  
Enfoncer une olive sur chaque portion.  
Enfourner pour 35 minutes environ.  
À la sortie du four, repasser le couteau entre les parts pour bien les détacher.  
Détacher les parts.  
Servir chaud ou à température ambiante à l'apéritif ou en entrée avec une salade.