0309076796

Plat à socca en cuivre ø 30 cm

- Une socca dorée et croustillante
- Une chaleur répartie uniformément
- Un plat traditionnel martelé à la main

Agnelli







Préparez une véritable socca avec un plat en cuivre étamé

Retrouvez chez vous les saveurs de la cuisine niçoise avec ce **plat à socca en cuivre de 30 cm**. Sa face intérieure étamée et son format généreux sont parfaitement adaptés à la cuisson de cette célèbre galette à base de farine de pois chiches. Le cuivre assure une diffusion efficace de la chaleur pour obtenir une socca bien dorée, avec des bords délicieusement croustillants.

Les avantages

- Idéal pour préparer une socca maison
- Cuivre offrant une excellente diffusion de la chaleur
- Face intérieure étamée
- Format généreux à partager
- Fond travaillé avec motifs circulaires
- Anneau latéral pour la manipulation
- Diamètre intérieur de 25,5 cm

Une cuisson adaptée à la socca traditionnelle

La socca se déguste idéalement chaude, dorée et croustillante sur les bords tout en conservant une texture plus tendre à cœur. Le **cuivre** monte rapidement en température et répartit efficacement la chaleur sur toute la surface du plat.

La face de cuisson est **étamée**, tandis que le cuivre reste apparent à l'extérieur. Avant d'y verser la pâte, il suffit d'huiler le plat conformément à la recette pour favoriser une belle coloration.

Un plat authentique à sortir pour l'apéritif

Avec son aspect cuivré et son fond orné de motifs circulaires, ce plat accompagne parfaitement le caractère convivial de la socca. Une fois la galette cuite, découpez-la en morceaux et servez-la encore chaude à l'apéritif ou pour un repas aux accents méditerranéens.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Le plat mesure **25,5 cm de diamètre intérieur et 29,5 cm de diamètre extérieur**. Son encombrement atteint environ **30 cm au niveau de l'attache latérale**.

Recette de la socca

Ingrédients :

- 250 g de farine de pois chiches
- 500 ml d'eau
- 60 ml d'huile d'olive + un peu pour le plat
- 1 cuillère à café de sel
- Poivre noir moulu (facultatif)
- Romarin frais (facultatif)

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélangez la farine de pois chiches et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Laissez reposer la pâte pendant au moins 2 heures à température ambiante.
2. Préchauffez votre four à **220 °C**. Placez le plat à socca dans le four pendant le préchauffage afin qu'il soit bien chaud.
3. Ajoutez l'huile d'olive, le sel et éventuellement le poivre à la pâte. Mélangez bien.
4. Sortez le plat chaud du four et versez-y un filet d'huile d'olive en le répartissant sur toute la surface.
5. Versez rapidement la pâte dans le plat et inclinez-le légèrement pour obtenir une couche uniforme.
6. Ajoutez quelques brins de romarin si vous le souhaitez, puis replacez le plat dans le four.
7. Faites cuire environ **15 à 20 minutes**, en surveillant la coloration. La socca doit être dorée et croustillante sur les bords.
8. Laissez légèrement refroidir avant de la découper. Servez-la chaude, traditionnellement découpée en morceaux.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	2 cm
Poids	1.22 kg
Compatibilité	Four traditionnel, Cuisson Gaz

Diamètre	30
Matière	Cuivre étamé

Référence : 0309076796

Produit de la même gamme	
0309076796	Plat a socca cuivre ø 30cm
0309076799	Plat a socca cuivre ø 34cm
0309076802	Plat a socca cuivre ø 36cm
0309076808	Plat a socca cuivre ø 38cm
0309076811	Plat a socca cuivre ø 40cm
0309076817	Plat a socca cuivre ø 45cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques