

Découvrez la véritable essence de la gastronomie méditerranéenne avec nos plats à socca en cuivre étamé

**Pentole Agnelli**



### **Plat à Socca de 30 cm de diamètre pour une cuisson parfaite**

Voyagez au cœur de la gastronomie méditerranéenne avec nos plats à socca en cuivre étamé, spécialement conçus pour les amateurs de saveurs authentiques. Chez TOC.fr, nous vous invitons à découvrir une expérience culinaire unique, mettant à l'honneur cette délicieuse spécialité niçoise.

Qu'est-ce que la **socca**, Il s'agit d'une galette à base de farine de pois chiches, agrémentée d'une touche d'huile d'olive, de sel et de poivre. Préparée selon une recette traditionnelle, la socca révèle des saveurs uniques, à la fois croustillantes et fondantes en bouche.

En utilisant ce plat à **socca en cuivre**, vous pourrez reproduire à la perfection cette texture si caractéristique de la socca, tout en profitant de tous ses bienfaits nutritifs.

L'utilisation de cuivre étamé dans la fabrication du plat confère à la socca une cuisson homogène et maîtrisée. Le cuivre, reconnu depuis des siècles pour ses propriétés de conductivité thermique exceptionnelle, permet une répartition optimale de la chaleur, assurant ainsi une cuisson parfaitement équilibrée de votre socca.

De plus, le revêtement en étain offre une surface antiadhésive naturelle, garantissant un démoulage facile et une cuisson sans accroche. Vous obtiendrez ainsi des soccas dorées à souhait, sans aucun effort.

Ce plat à socca en cuivre étamé est martelé avec soin à la main par des artisans passionnés, soucieux de préserver l'authenticité et la qualité de cet incontournable de la cuisine niçoise.

Facile à entretenir grâce à sa résistance naturelle à la corrosion et à sa simplicité de nettoyage.

Que vous soyez un passionné de cuisine ou simplement curieux de découvrir de nouvelles saveurs, le plat à socca en cuivre étamé saura combler vos attentes.

Ne résistez plus à l'appel de la socca ! Offrez-vous dès maintenant l'opportunité de préparer chez vous des soccas succulentes, dignes des meilleurs restaurants de la Côte d'Azur.

### **Recette de Socca :**

### Ingrédients :

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

### Instructions :

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 pour permettre aux saveurs de se développer.
2. Préchauffez votre four à 220°C (425°F). Placez le plat à socca en cuivre étamé à l'intérieur du four pendant qu'il préchauffe afin qu'il soit bien chaud lorsque vous y verserez la pâte.
3. Une fois que la pâte a reposé, ajoutez l'huile d'olive, le sel et le poivre noir moulu (si vous le souhaitez) à la pâte. Mélangez bien pour incorporer les ingrédients.
4. Sortez le plat à socca chaud du four et versez-y un filet d'huile d'olive, en veillant à bien répartir l'huile sur toute la surface du plat. Cela aidera à éviter que la socca ne colle.
5. Versez rapidement la pâte dans le plat chaud. Inclinez le plat pour permettre à la pâte de se répartir uniformément.
6. Saupoudrez quelques brins de romarin frais sur la pâte (facultatif), puis replacez rapidement le plat dans le four préchauffé.
7. Faites cuire la socca pendant environ 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante sur les bords. Le temps de cuisson peut varier en fonction de votre four, donc gardez un œil sur la socca pour éviter qu'elle ne brûle.
8. Une fois cuite, sortez la socca du four et laissez-la refroidir légèrement avant de la découper en morceaux. Traditionnellement, la socca est découpée en triangles et servie chaude.

### **Caractéristiques techniques et dimensionnelles**

Hauteur	2 cm
Diamètre	30
Matière	Cuivre étamé

Epaisseur	2 mm
Poids	1,22

<b>Produit de la même gamme</b>	
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