

Cuisinez chez vous la fameuse Socca niçoise grâce à ce plat à Socca en cuivre étamé.

Pentole Agnelli



Plat à Socca en cuivre de 34 cm martelé à la main

Chez TOC.fr, nous vous invitons à vivre une expérience culinaire unique en mettant à l'honneur cette délicieuse spécialité niçoise.

La socca, qu'est-ce que c'est ? Il s'agit d'une galette préparée à partir de farine de pois chiches, rehaussée 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.

Grâce à notre plat à socca en cuivre, vous pourrez recréer à la perfection cette texture si caractéristique de la socca, tout en bénéficiant de tous ses bienfaits nutritifs.

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

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

Ce plat à socca en cuivre étamé est martelé à la main avec soin 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 facilité de nettoyage, ce plat vous accompagnera durablement dans votre exploration culinaire.

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

N'hésitez plus et succombez 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	34
Poids	1,46 kg	Matière	Cuivre étamé

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