0309076799

Plat à socca cuivre ø 34 cm

- Une belle socca à partager
- Des bords bien dorés et croustillants
- Une chaleur efficacement répartie

Agnelli





Un plat à socca en cuivre pour retrouver les saveurs niçoises

Préparez chez vous une socca généreuse avec ce **plat à socca en cuivre** de 34 cm. Son diamètre intérieur de 29,8 cm offre une belle surface de cuisson pour réaliser cette spécialité à base de farine de pois chiches. Sa conception en cuivre avec intérieur étamé favorise une diffusion efficace de la chaleur pour obtenir une socca dorée et croustillante sur les bords.

Les avantages

- Idéal pour une socca généreuse à partager
- Cuivre offrant une excellente diffusion de la chaleur
- Face de cuisson intérieure étamée
- Grand diamètre intérieur de 29,8 cm
- Fond travaillé avec motifs circulaires
- Anneau latéral pour la manipulation

Retrouvez le plaisir d'une socca maison

La socca se caractérise par sa pâte fine, ses bords croustillants et son cœur plus tendre. Grâce à la bonne conductivité thermique du cuivre, le plat monte rapidement en température et répartit efficacement la chaleur sur sa surface.

Ce **plat à socca en cuivre** possède une face intérieure étamée et un extérieur laissant apparaître le cuivre. Son format de **29,8 cm de diamètre intérieur et 33 cm de diamètre extérieur** permet de préparer une belle socca à découper en morceaux et à partager dès la sortie du four. Son encombrement atteint environ **34 cm au niveau de l'attache latérale**.

Recette de la socca

Ingrédients :

- 250 g de farine de pois chiches

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

- 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. Mélangez la farine de pois chiches et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Laissez reposer au moins 2 heures à température ambiante.
2. Préchauffez votre four à **220 °C** en plaçant le plat à socca à l'intérieur pour le faire chauffer.
3. Ajoutez l'huile d'olive, le sel et éventuellement le poivre à la pâte, puis mélangez.
4. Sortez le plat chaud et répartissez un filet d'huile d'olive sur sa surface.
5. Versez rapidement la pâte puis inclinez le plat pour la répartir uniformément.
6. Ajoutez quelques brins de romarin si vous le souhaitez.
7. Enfournez pendant environ **15 à 20 minutes**, jusqu'à obtenir une socca dorée et croustillante sur les bords.
8. Laissez légèrement refroidir, découpez en morceaux et dégustez chaud.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	2 cm
Poids	1.46 kg
Compatibilité	Four traditionnel, Cuisson Gaz

Diamètre	34
Matière	Cuivre étamé

Référence : 0309076799

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