

Offrez-vous une expérience gustative inoubliable avec plat à Socca.

Pentole Agnelli



Plat à Socca en cuivre étamé de 36 cm de diamètre pour des saveurs envoûtantes

La socca, cette galette croustillante et moelleuse à base de farine de pois chiches, est une véritable institution à Nice. Préparée selon une recette traditionnelle transmise de génération en génération, elle incarne l'essence même de la cuisine méditerranéenne. En utilisant ce plat en cuivre étamé spécialement conçu pour la socca, vous pourrez recréer à merveille cette spécialité et savourer son goût incomparable.

Le cuivre étamé, choisi avec soin pour la fabrication du plat, est réputé pour sa conductivité thermique exceptionnelle. Cela signifie que la chaleur se répartit de manière homogène, assurant une cuisson parfaite de votre socca, avec une texture dorée et croustillante à l'extérieur, et une texture fondante à l'intérieur. En plus de son efficacité, le revêtement en étain offre une surface antiadhésive naturelle, facilitant le démoulage et le nettoyage après utilisation.

Ce plat à socca en cuivre étamé est le fruit du savoir-faire de véritables artisans passionnés par la préservation des traditions culinaires. Chaque plat est martelé à la main, avec une attention méticuleuse aux détails, garantissant une qualité exceptionnelle. De plus, le cuivre est reconnu pour sa durabilité, vous permettant ainsi de profiter de votre plat à socca pendant de nombreuses années.

Ne laissez pas passer l'opportunité de ravir vos papilles avec des soccas maison exquises.

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.

- 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.
- 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
Poids	1,58 kg

Diamètre	36
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