

Préparez des soccas parfaites avec notre plat en cuivre de 38 cm.



Plat à Socca de 38 cm aux propriétés thermiques exceptionnelles

Imaginez-vous en train de préparer une socca traditionnelle dans ce spacieux plat en cuivre étamé de 38 cm de diamètre. Grâce à sa taille généreuse, vous pourrez préparer des soccas savoureuses pour régaler toute votre famille et vos convives lors de moments de partage et de convivialité.

Le cuivre étamé, utilisé dans la fabrication du plat, est réputé pour ses propriétés thermiques exceptionnelles. Grâce à une conductivité thermique optimale, votre socca cuira de manière uniforme, vous offrant une texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. De plus, le revêtement en étain garantit une surface antiadhésive naturelle, facilitant le démoulage et le nettoyage ultérieur.

Ce plat à socca en cuivre étamé de 38 cm de diamètre est fabriqué avec soin par des artisans passionnés, qui mettent leur expertise au service de la préservation des traditions culinaires. Chaque plat est réalisé avec une attention méticuleuse aux détails, garantissant une durabilité exceptionnelle et une performance culinaire optimale.

Que vous optiez pour une socca classique avec quelques ingrédients simples ou que vous souhaitiez explorer des variations plus audacieuses, ce plat de 38 cm de diamètre sera votre compagnon idéal pour créer des chefs-d'œuvre culinaires.

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 remplacez 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
Poids	1.72 kg
Compatibilité	Four traditionnel, Cuisson Gaz

Diamètre	38,0
Matière	Cuivre étamé

Référence : 0309076808

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