

Plat à socca en cuivre étamé 40 cm : la tradition méditerranéenne dans votre cuisine.



Plat à Socca de 40 cm de diamètre pour une cuisson parfaite

Imaginez-vous en train de préparer cette galette traditionnelle dans notre spacieux plat en cuivre étamé de 40 cm de diamètre. Sa taille généreuse vous offre la possibilité de préparer des soccas généreuses et savoureuses qui raviront les palais les plus exigeants.

Le cuivre étamé utilisé dans la fabrication de ce plat est reconnu pour ses excellentes propriétés de conductivité thermique. Grâce à cela, votre socca cuira de manière uniforme, vous offrant une texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, exactement comme elle le devrait. De plus, le revêtement en étain assure une surface antiadhésive naturelle, facilitant le démoulage et le nettoyage après utilisation.

Martelé à la main, chaque détail est pris en compte pour garantir une durabilité remarquable et des performances culinaires optimales.

Que vous optiez pour une version traditionnelle ou que vous souhaitiez expérimenter des variations audacieuses, ce plat de 40 cm de diamètre sera votre meilleur allié 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 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	40,0
Poids	2.11 kg	Matière	Cuivre étamé
Compatibilité	Four traditionnel, Cuisson Gaz		

Référence : 0309076811

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