0309076811

Plat à socca cuivre ø 40 cm

- Réussissez une socca dorée et croustillante
- Profitez d’une cuisson homogène de la pâte
- Servez facilement plusieurs convives

Agnelli





Plat à socca 40 cm pour de grandes tablées

Préparez une généreuse socca maison avec ce **plat à socca 40 cm** en cuivre avec intérieur étamé. Son diamètre intérieur de **35,8 cm** offre une large surface pour étaler finement la pâte et préparer cette spécialité niçoise dans un format convivial. Grâce à son excellente conductivité thermique, le cuivre favorise une montée en température rapide et une diffusion homogène de la chaleur.

Les avantages

- Grand format idéal pour recevoir
- Large surface de cuisson de 35,8 cm
- Cuivre pour une chaleur bien répartie
- Favorise une socca fine et croustillante
- Face intérieure étamée
- Finition martelée à la main

Une grande surface pour une socca à partager

Avec ses **35,8 cm de diamètre intérieur**, ce plat permet de préparer une grande socca à découper en morceaux et à partager directement à table ou à l'apéritif. Sa surface généreuse facilite la répartition de la pâte en une couche fine, caractéristique de cette recette méditerranéenne.

Le **plat à socca 40 cm** mesure **39 cm de diamètre extérieur** et atteint environ **40 cm au niveau de l'attache latérale**.

Le cuivre au service d'une cuisson homogène

Le cuivre est particulièrement intéressant pour la socca grâce à ses excellentes propriétés de conductivité thermique. Il monte rapidement en température et répartit efficacement la chaleur sur toute la surface du plat. Vous pouvez ainsi rechercher la texture caractéristique de la socca : **des bords bien dorés et croustillants avec un cœur plus tendre**.

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

La face intérieure est étamée tandis que le cuivre reste apparent à l'extérieur. Le plat bénéficie également d'une **finition martelée à la main**, qui lui apporte son aspect traditionnel.

Recette de la 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)

Préparation :

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**.
2. Préchauffez votre four à **220 °C**. Placez le plat à socca en cuivre étamé dans le four pendant le préchauffage afin qu'il soit bien chaud lorsque vous y verserez la pâte.
3. Ajoutez l'huile d'olive, le sel et éventuellement le poivre noir moulu à la pâte. Mélangez bien.
4. Sortez le plat chaud du four et versez-y un filet d'huile d'olive en le répartissant sur toute la surface.
5. Versez rapidement la pâte dans le plat chaud, puis inclinez-le pour obtenir une couche uniforme.
6. Ajoutez quelques brins de romarin frais si vous le souhaitez, puis replacez le plat dans le four.
7. Faites cuire pendant environ **15 à 20 minutes**, jusqu'à ce que la socca soit dorée et croustillante sur les bords. Surveillez la cuisson, qui peut varier selon votre four.
8. Laissez légèrement refroidir avant de découper la socca en morceaux et de la servir chaude.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	2 cm
Poids	2.11 kg
Compatibilité	Four traditionnel, Cuisson Gaz

Diamètre	40
Matière	Cuivre étamé

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

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques