

- Préparez une grande cade à partager
- Obtenez une cuisson régulière de la pâte
- Retrouvez des bords dorés et croustillants

Agnelli
SINCE 1907

Agnelli



Un plat à cade grand format pour des recettes à partager

Retrouvez chez vous le plaisir des spécialités méditerranéennes avec ce **plat à cade** en cuivre étamé de 45 cm. Sa surface de cuisson généreuse de **40,7 cm de diamètre intérieur** permet d'étaler la préparation en couche fine et de réaliser une grande cade ou une socca à partager. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur pour favoriser une cuisson régulière et une belle coloration.

Les avantages

- Grand format pour les repas à plusieurs
- Surface de cuisson généreuse de 40,7 cm
- Excellente conductivité thermique du cuivre
- Favorise une galette fine et croustillante
- Face intérieure étamée
- Fabrication travaillée à la main

Une grande surface pour la cade comme pour la socca

Avec son diamètre intérieur de **40,7 cm**, ce plat offre suffisamment d'espace pour préparer une généreuse galette à découper et à partager à l'apéritif ou autour d'un repas. Il convient aussi bien à la **cade**, spécialité varoise à base de farine de pois chiches, qu'à la socca niçoise.

Le plat mesure **44 cm de diamètre extérieur** et atteint environ **45 cm au niveau de l'attache latérale**.

Le cuivre pour obtenir une cuisson bien régulière

La conductivité thermique du cuivre permet au plat de monter efficacement en température et de répartir la chaleur sur toute sa surface. Un véritable atout pour rechercher une galette bien dorée, avec des bords croustillants et un cœur plus tendre.

La face intérieure du **plat à cade** est étamée tandis que le cuivre reste apparent à l'extérieur. Sa fabrication travaillée à la main lui apporte également le caractère authentique recherché pour ce type d'ustensile.

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. Mélangez la farine de pois chiches et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Laissez reposer pendant au moins **2 heures à température ambiante**.
2. Préchauffez votre four à **220 °C** en plaçant le plat à l'intérieur afin qu'il soit bien chaud au moment d'y verser la pâte.
3. Ajoutez l'huile d'olive, le sel et éventuellement le poivre à la pâte, puis mélangez.
4. Sortez le plat chaud et versez-y un filet d'huile d'olive en le répartissant sur toute la surface.
5. Versez rapidement la pâte puis inclinez le plat 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 environ **15 à 20 minutes**, jusqu'à obtenir des bords bien dorés et croustillants. Adaptez le temps de cuisson à votre four.
8. Laissez légèrement refroidir, découpez en morceaux et dégustez chaud.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Diamètre	45	Matière	Cuivre étamé
Compatibilité	Four traditionnel, Cuisson Gaz		

Référence : 0309076817

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