

Préparez une délicieuse socca niçoise maison dans ce plat en cuivre étamé.



Plat à Socca de 45 cm de diamètre pour une cuisson parfaite

Découvrez l'art culinaire traditionnel de la région méditerranéenne avec ce splendide plat à socca en cuivre étamé de 45 cm, idéal pour les amateurs de cuisine chez les particuliers.

Ce plat authentique et polyvalent permet de préparer la célèbre socca niçoise dans le confort de sa propre cuisine.

Fabriquée à la main avec soin, le plat à socca est en cuivre, un matériau réputé pour sa conductivité thermique exceptionnelle, assurant une répartition uniforme de la chaleur pendant la cuisson. Le revêtement en étain garantit une surface antiadhésive naturelle, permettant de réaliser des soccas parfaitement dorées et croustillantes, sans risque d'accrochage.

Avec un diamètre généreux de 45 cm, ce plat spacieux offre suffisamment d'espace pour préparer des soccas pour toute la famille ou pour épater les invités.

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

Diamètre	45,0	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