

# Recette de la SOCCA niçoise

*La SOCCA est une grande galette fine à base de farine de pois chiches. Elle se cuit au four et se déguste chaude, légèrement assaisonnée de poivre.*

## **Ingrédients :**

(Pour 6 personnes)

250 g de farine de pois chiches

50 cl d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

## **Préparation :**

1 - Versez l'eau dans un saladier.

2 - Incorporez la farine en pluie fine en mélangeant avec un fouet.

3 - Ajoutez le sel et les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

4 - Versez cette pâte sur une plaque huilée ou dans un plat allant au four. L'épaisseur ne doit pas dépasser 3mm.

A noter : Traditionnellement, on cuit cette galette de pois chiches au four à feu de bois sur de grandes plaques rondes en cuivre étamé.

## **Cuisson :**

1 - Préchauffez votre four pendant 10 minutes. (T° max.)

2 - Mettez le four sur la position "Grill" et placez le plat dans le haut du four.

3 - Comptez environ 7 minutes de cuisson. (Surveillez la coloration : la socca doit être bien dorée)

4 - Sortez le plat du four puis servez aussitôt en coupant des portions et en les saupoudrant de poivre. **Bon appétit !**