

Socca niçoise



Ingrédients :

- 250 g de farine de pois chiche
- 6 cas d'huile d'olive
- 50 cL d'eau
- 1 cac sel fin
- Poivre du moulin

Préparation : 15 min

Cuisson : 9 min

Prévoir deux plaques de 40 cm de diamètre environ ou une de 70 cm.

Dans un saladier profond, mettez l'eau froide et y délayer au fouet la farine de pois chiches. Ajoutez deux cuillères à soupe d'huile d'olive et une cuillère à café de sel fin. Mélangez vivement pour éliminer les grumeaux. Au besoin, tamisez.

La pâte doit avoir la consistance du lait non écrémé. Si elle est trop compacte, rajoutez un peu d'eau et mélangez à nouveau.

Préchauffez votre four en position maximale pendant 10 min.

Sur une ou deux plaques circulaires, versez le contenu de quatre cuillères à soupe d'huile d'olive. Répartissez et enfourmez pendant 5 min.

Sortez la plaque du four, versez la préparation et étalez-la de façon homogène.

Enfourmez aussitôt, dans le haut du four. Au bout de 2 min, mettez le thermostat sur la position gril.

Laissez cuire de 5 à 7 min, de façon que la croûte soit bien dorée, même un peu brûlée par endroits...

Pendant la cuisson, vous pouvez percer avec un couteau les cloques qui se forment.

Retirez du four, découpez et servez en n'omettant pas de poivrer abondamment.