



TEMPS DE PRÉPARATION
30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
30 MIN.



TEMPS DE REPOS
4 À 24 H

INGRÉDIENTS



Pour une grande plaque silicone
(40 x 40 cm) **ou 2 petites** (35 x 25 cm)

- 250 g farine de pois chiches
- 60 cL eau
- 1 c. à soupe huile d'olive
- 1 c. à soupe huile de noix
- 1 c. à soupe huile de noisette
- 2 c. à café zeste de yuzu
(ou zeste de citron vert frais)
- 1 c. à café fleur de sel
- beurre (toujours salé pour moi)
- moulin de poivre 5 baies



À PRÉPARER À L'AVANCE

Pour laisser le temps aux arômes de bien se développer, il faut préparer la pâte à l'avance... Dans un saladier (ou mieux un contenant avec un bec verseur), versez la farine, le zeste de yuzu et la fleur de sel. Ajoutez l'eau petit à petit en mélangeant constamment au fouet à main. Versez les 3 huiles et continuez à fouetter jusqu'à obtenir une masse bien homogène. Laissez reposer au frigo (pas besoin de couvrir) au minimum 4h mais de préférence la veille !

Retirez la grille du four (c'est plus facile à manipuler si elle reste froide), remplir la lèche-frite d'eau et allumez le four à la température maximale (chez moi 275°C). Il faut que le four soit très très chaud, laissez chauffer pendant 30 minutes.

À la sonnerie du four, sortez la pâte du frigo, redonnez un petit coup de fouet à main pour la rendre à nouveau bien homogène. Posez la plaque en silicone sur la grille du four et versez la pâte. Prenez le beurre dans le frigo (il faut qu'il soit bien froid), coupez des tranches les plus fines possibles et répartissez-le sur le dessus de la préparation.

Remettez de l'eau dans la lèche-frite et enfournez la grille à mi-hauteur pendant 6 minutes. À la sonnerie du four, retournez la grille et ré-enfournez 6 minutes. (Si vous ne voulez pas vous retrouver avec un coin tout brûlé à la fin de la cuisson, je vous conseille VRAIMENT de retourner la plaque à mi-cuisson. De cette façon, aucune perte, la socca sera cuite partout parfaitement !! 😊). La socca doit être bien dorée et gratinée.



À la sonnerie du four, sortez la plaque. Coupez délicatement en morceaux avec un couteau à lame droite (attention au moule en silicone !! La socca est très fine et se coupe très facilement, nul besoin de forcer sinon vous risquez d'abîmer votre moule), disposez immédiatement dans un grand plat de service.

Saupoudrez généreusement de poivre 5 baies du moulin et servez pendant que c'est chaud 😊😊