

Farinata ou Socca, la galette à la farine de pois chiche !



Pour 4 personnes – 5 min de préparation – 3h d'attente et 15 min de cuisson

Qu'est ce qu'on met dedans ?

250 gr de farine de pois chiche

7dl d'eau

sel

3 càs d'huile d'olive

Une petite branche de romarin

Poivre

On fait comment ?

- Délayer la farine de pois chiche dans l'eau afin d'obtenir une pâte liquide, sans grumeaux.
- Ajouter le romarin, et laisser reposer entre 1h et 3h. Trois heures c'est bien ! :)
- Allumer le four à 250°C, il faut qu'il soit bien chaud quand vous y glisserez la farinata.
- Écumer si nécessaire la mousse qui a pu se former à la surface de la pâte, avant d'y ajouter 2 càs d'huile, ainsi que du sel. Mélanger le tout.
- Placer votre plaque à gâteau dans le four chaud, y ajouter 1 càs d'huile d'olive. Laisser chauffer un bref instant puis y verser environ 1cm d'épaisseur de pâte !
- Cuire la farinata pour environ 15 min au four ! Recommencer avec le reste de pâte ou répartir la totalité de la préparation dans plusieurs plaques.
- A la fin de la cuisson, vous pouvez passer quelques instants votre farinata sous le grill ! Il faut qu'elle soit bien dorée et croustillante, c'est là qu'elle est la meilleure !
- Servir chaud, sans chercher obligatoirement à faire des tranches, avec quelques tours de moulin à poivre et une bonne salade verte, ou pas.

Encore un conseil, vérifier bien que vos plaques de cuisson supportent une température aussi élevée, surtout à vide, les premiers instants.