


MES BLANCS D'OEUVS COMME J'AIME !

### Astuce

Les italiens l'appelle Farinata, les niçois Socca... Vous pouvez l'utiliser aussi comme pâte à pizza



Facile  1 pers.

{ LA SOCCA ROAYALE ! }



**Préparation :** 40 min **Calories :** 655 kcal  
22 kcal / 100 g



- 1 Dans un saladier, verser tous les ingrédients et les remuer. Laisser reposer 30 minutes.
- 2 Préchauffer le four à 230°C. Mettre une c.à.s. d'huile d'olive dans une grande poêle avec manche en métal et la faire chauffer 5 minutes dans le four.
- 3 Sortir la poêle et y verser la pâte en recouvrant toute la surface. Remettre la poêle au four 7 à 8 minutes. Couper en morceaux et garnir d'épices, de sel et de poivre.

La socca se déguste croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Sur la fin de la cuisson, il est conseillé d'utiliser la fonction grill du four.