



PIZZA-SOCCA OU SOCCA PIZZA



Pour 4 personnes:

Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 + 15 mn

La socca:

250 g de farine de pois chiches

50 cl d'eau

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 cuillerée à café de sel fin

La garniture:

6 belles tomates mûres

8 petits oignons nouveaux

2 tranches de jambon de Parme coupées en 2

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

La socca:

Préchauffer le four à 210°.

Dans le bol du robot ou au fouet, mélanger tous les ingrédients de façon à obtenir une pâte lisse et de la consistance d'une pâte à crêpe épaisse.

Dans une poêle anti-adhésive, faire cuire 4 galettes assez épaisses, les réserver dans un papier aluminium pour qu'elles restent tièdes.

La garniture:

Couper des rondelles épaisses dans les tomates et les poser à plat sur une plaque à four. Saler. Recouvrir les tomates de lamelles d'oignons, arroser d'un trait d'huile d'olive. En même temps, froisser les 4 ½ tranches de jambon et les poser aussi sur la plaque pour qu'elles se dessèchent. Enfournier 15 mn en enlevant le jambon un peu avant si besoin est.

Finition:

Avec une spatule, disposer les rondelles de tomates sur chaque socca et poser le jambon froissé et sec au centre.