



*Populaire, la socca a d'abord été le casse-croute des travailleurs de force, pêcheurs, dockers, ouvriers, etc., du côté de Nice et sa région. Cette grosse crêpe épaisse ou fine galette, c'est selon, bien dorée, se mange chaude, tout juste sortie du four.*

## Socca

### Ingrédients

- 1 litre d'eau
- 300g de farine de pois chiches
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel fin gris

### Recette

- Dans un saladier, verser l'eau froide, la farine de pois chiches, l'huile d'olive et le sel
- Battre énergiquement, à l'aide d'une spatule ou d'un fouet, afin de chasser les grumeaux
- Passer le mélange dans un chinois
- Préchauffer le four à 200°C
- Verser le mélange sur une plaque généreusement huilée, à l'épaisseur souhaitée, fine ou plus épaisse, et enfourner dans un four très chaud, environ 250°C, jusqu'à ce que la socca soit dorée et croustillante à souhait
- Couper des petits morceaux et manger dans la foulée

**Bonne dégustation !**