



VOYAGEZ EN CUISINANT
AVEC VOS ENFANTS !



SUCCULENTE LA SOCCA !

Difficulté 🍴🍴🍴🍴 / Temps de préparation : 10 mn / Temps de cuisson : 9 mn / Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 250 g de farine de pois chiches
- 50 cl d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive très fruitée
- 1 cuillère à café de sel
- Poivre

Préparation :

Dans un saladier, mélangez bien la farine, le sel et l'huile d'olive et ajoutez l'eau petit à petit pour ne pas former de grumeaux. Pendant ce temps, préchauffez votre four pendant 15 minutes à 275°C. Versez la pâte en couche de 3 mm d'épaisseur sur une plaque bien huilée. Placez la plaque dans le haut du four pendant 2 min puis changez de position et passez en « mode Grill ». Laissez cuire environ 5 à 7 min. Sortez la plaque et servez aussitôt en coupant des portions et en les saupoudrant de poivre.

Bon appétit avec 

