

Socca , crêpe niçoise aux herbes fraîches et épinards |

Recette pour 4 personnes

Description

La Socca, spécialité niçoise du sud-est de la France, est une crêpe épaisse aux herbes fraîches.

Ingrédients

Socca crêpes

- 125 Gr Farine de pois chiches
- 250 Ml Eau
- 40 Ml Huile d'olive
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 1 Poignée(s) Épinards cuits

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Socca Crêpe

Dans un bol, déposez la farine de pois chiches tamisée, réalisez un puit avec vos doigts au milieu de la farine.

Versez l'eau graduellement au milieu du puit, mélangez au fur et à mesure avec vos doigts.

Une fois votre eau complètement absorbée, ajoutez l'huile d'olive. Laissez reposer votre pâte au frigo pour un minimum d'1 heure.

Ensuite, ajoutez la ciboulette et les épinards cuit dans la pâte. Dans une poêle chaude avec de l'huile, déposez vos cercles.

Coulez la pâte dans les cercles avec une épaisseur d'environ 5 mm. Une fois bien cuite d'un bord, enlevez le cercle et retournez la crêpe de manière à finir la cuisson.

Bon appétit!