

# Socca , crêpe niçoise aux herbes fraîches, gravlax de saumon en cuisson lente, foam de Parmesan, crostini à l'huile d'olive

Recette pour 4

## Description

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

Sur le dessus, on dépose le saumon fondant et confit dans sa saumure, ainsi qu'une mousse légère parfumée au Parmesan.

## Ingrédients

### Gravlax de saumon

- 250 Gr Filet de saumon sans peau
- 110 Gr Gros sel
- 110 Gr Sucre glacé
- 10 Gr Graines de fenouil
- 0.50 Botte(s) Aneth
- 75 Ml 3 poivres

### Socca crêpes

- 125 Gr Farine de pois chiches
- 250 Ml Eau
- 2.50 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 5 Branche(s) Coriandre fraîche

### Foam de Parmesan

- 100 Ml Crème 35% à fouetter
- 100 Gr Parmesan râpé
- 100 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 1 Pincée(s) Gomme de xanthane

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **113 F°**

### Gravlax de saumon

Mélangez les graines de fenouil et l'aneth haché grossièrement avec le sel et le sucre.

Posez le filet de saumon côté peau sur une plaque avec papier cuisson. Arrosez-le de vodka sur toute la surface de la chair.

Ensuite, répartissez uniformément le mélange réalisé auparavant, assurez-vous que toute la surface de la chair est bien couverte par le mélange.

Déposez un film alimentaire sur la pièce entière, placez-le au frigo durant environ 10-12 heures.

Par la suite, nettoyez le filet de saumon en le passant sous un filet d'eau froide.

### Cuisson lente du Gravlax de saumon

Placez vos morceaux de saumon sur une grille allant au four, préchauffez votre four à 45°C pour 10

minutes avec une humidité de 60%. Pour les fours sans indice humidex (taux d'humidité), placez un bol d'eau chaude dans le fond du four.

### 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 les herbes 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.

### Foam Parmesan

**Première technique :** Placez tous les ingrédients dans un blender, mixez bien l'ensemble. Placez le mélange dans un sac sous-vide ou Ziploc et scellez-le. Dans une eau maintenue à 64°C avec un thermocirculateur, immergez votre sac, il ne doit pas flotter. La cuisson va durer 30 minutes. Sortez votre sac, passez votre mélange dans un chinois étamine. Il ne vous reste plus qu'à le verser dans un siphon avec deux cartouches de gaz (maximum). Vous pouvez le maintenir dans un bain-marie et vous en servir chaud, ou à température ambiante.

**Deuxième technique :** Une fois votre mélange bien mixé, versez-le dans une casserole sur un feu doux sans cesser de remuer. Portez l'ensemble à une température de 64°C. Passez le mélange au chinois étamine, puis dans le siphon, deux cartouches (maximum).

### Crostini à l'huile d'olive

Posez vos tranches de pain de campagne sur une plaque de cuisson, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez-les avec la fleur de sel et du poivre, enfournez-les pour 6 min environ. Surveillez la coloration des crostinis. Laissez-les refroidir avant de les utiliser.

### Montage de l'assiette

Dans le fond de votre assiette plate, placez votre crêpe de pois chiche. Déposez dessus votre saumon, ainsi que votre crostini accoté sur le saumon.

Au dernier moment, déposez votre foam de parmesan sur l'ensemble, et une jolie pousse d'herbe verte en finition.

**Bon appétit!**