

## Socca et tartinable aux poivrons rouges



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Farine de pois chiche en sachet 1 kg HEUSCHEN AND SCHROUFF	0098280
1	Eau	~
0.1	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre noir de Kampot en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0093473
PM	Herbe de provence label rouge en boîte 78 g DUCROS	0217556
0.5	Poivron rouge entier en boîte 3/1 COHEVI	0015782
0.02	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
PM	Huile d'olive fumée en bouteille 500 ml FINCA LA BARCA	0247374
0.15	Pois chiches en boîte 4/4 TOQUELIA	0087231
PM	Romarin	~

### Étapes de préparation

- 1 Placer les poivrons rouges bien égouttés dans le bol du robot. Ajouter la purée d'ail et l'assaisonnement de sel et de poivre. Mixer et monter avec un peu l'huile d'olive Bio et quelques gouttes d'huile d'olive fumée. Réserver au frais.
- 2 Mettre les pois chiches égouttés dans un plat allant au four. Les arroser d'huile d'olive Bio. Les assaisonner et ajouter des herbes de Provence. Enfourner une vingtaine de minutes à 185°C, pour les faire griller. Réserver en fin de cuisson.

- 3 Dans un grand saladier, mélanger la farine de pois chiches, l'eau, l'huile d'olive Bio, le sel et une pincée de poivre noir. Bien fouetter pour éviter les grumeaux. Ajouter éventuellement un peu d'herbes de Provence. Laisser reposer la pâte pendant au moins une heure à température ambiante et à couvert. Verser un filet d'huile d'olive dans un poêle à crêpe chaude. Verser environ 2 louches de pâte à socca. L'étaler sur toute la surface de la poêle à l'aide d'une spatule, si besoin. Faire cuire la socca pendant environ 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante sur les bords. Retourner la socca et laisser cuire encore environ 5 minutes. La débarrasser sur une planche pour la découper en portions adaptées au service. Proposer le tartinable au poivron en saucière ou sur chaque part, une cuillère, et ajouter quelques pois chiches grillés.
- 4 Décorer d'un brin de romarin et servir aussitôt.