

Socca, galette à la farine de pois chiche et houmous au curcuma de Stephan Paroche



Ingrédients Pour 40 environ soccas

- Farine de pois chiche 500g
- Farine t55 500g
- Oeuf entier 4 pièces
- Crème liquide 10cl
- Lait 1L
- Sel 10g
- Levure chimique 10g
- Pois chiche cuit 500g
- Sésame torréfié 50g
- Huile de sésame 50g

- Gousse d'ail 1 pièce
- Citron en jus 2 pièces
- Curcuma 5g
- Huile d'olive 100g
- Sel et poivre 1 pincée
- Ciboulette 1 botte



Préparation

Pour la socca :

- Mixer au Thermomix (ou autre) tous les éléments, à savoir : les farines, la crème liquide, le sel, la levure chimique, le lait et les œufs.
- Passer au tamis et laisser reposer au frais une nuit.
- Après une nuit de repos, faire cuire dans une poêle à blinis légèrement huilé, jusqu'à coloration. Réserver.
- Au moment, les faire croustiller en les passant à la plancha.

Pour le houmous :

- Mixer les pois chiches préalablement cuits, le sésame torréfié, l'huile de sésame, le jus de 2 citrons, l'ail, le curcuma, le sel et le poivre. Monter avec un peu d'huile d'olive.
- Tamiser pour avoir une consistance lisse et réserver en poche.

Dressage

- Garnir la socca avec le houmous, mettre de la ciboulette émincée et bien poivrer.
- Déguster aussitôt

STEPHAN PAROCHE

LA TABLE DE CASTIGNO

ASSIGNAN (34)