

PÂTE BRISEÉE

SOCCA CHIPS®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 150g farine de pois chiche
- 50g de beurre doux
- 50g d'eau
- Une pincée de sel

RECETTE

- On fait chauffer le four à 180°
- On se passe le beurre au micro ondes quelques secondes afin qu'il devienne pommade / Ou on le sort 1h avant la recette
- On verse la farine dans un bol + sel
- On y ajoute le beurre et l'eau
- On malaxe, jusqu'à obtention d'une belle pâte bien lisse
- On sort notre plus beau rouleau et on étale la pâte sur le plan de travail fariné
- On lui donne une jolie forme ronde, ou carrée, en fonction du moule
- Quand on place la pâte dans le moule on veille à faire quelques trous avec une fourchette (c'est pour éviter qu'elle se boursoufle à la cuisson)
- Perso, on aime cuire les pâtes à blanc avant d'y ajouter les ingrédients ça permet d'avoir une pâte bien croustillante !!
- Et hop au four pendant 15 min

LA SUGGESTION DU CHEF

Afin que la pâte ne boursoufle pas, en plus des petits coups de fourchette, on peut aussi ajouter des pois chiches secs (fèves sèches ...) Ce, afin de tasser le fond de la tarte !