

Socca aux oignons rouges

Pour 4 personnes

1 gros oignon rouge (150 g)

180g de farine de pois chiches

310ml d'eau tiède

60ml d'huile d'olive

thym, sel, poivre

amandes effilées

Préchauffez le four à 200°C en chaleur tournante.

Epluchez et émincez l'oignon rouge. Etalez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, arrosez d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, mélangez et enfournez à 200°C pendant 20 minutes.

Une fois que les oignons sont cuits montez le four à 240°C.

Mélangez la farine de pois chiches avec l'eau, l'huile d'olive, ajoutez le thym, salez, poivrez et laissez reposer 5 minutes.

Versez la pâte dans un moule de 22cm de diamètre passant au four, ajoutez les oignons rouges, parsemez d'amandes effilées et enfournez à 240°C pendant 10 minutes en chaleur tournante.

Servez accompagné d'une petite salade et de sauce au yaourt, bon appétit!!!