

Cheese naan

8 pièces 3-4h

INGREDIENTS

- 500 g de farine
- 180 g d'eau
- 125 g de yaourt à la grec
- 4 c. à soupe d'huile neutre
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de sucre
- 2 pincées de levure chimique
- 8 g de levure boulangère sèche
- 8 portions de Vache qui rit

MES TIPS

- tu peux faire avec un autre fromage (saint nectaire, cantal, gorgonzola ...)
- Accord mets/vins : Vouvray sec

PRÉPARATION

— PÂTE À NAAN —

1. Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel.
2. Ajouter le yaourt, l'huile et l'eau tiède progressivement.
3. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.
4. Couvrir et laisser pousser 2-3 h à température ambiante (la pâte doit doubler de volume).

— FAÇONNAGE —

1. Dégazer la pâte et la diviser en 8 pâtons.
2. Étaler chaque pâton en disque.
3. Déposer le fromage au centre.
4. Refermer en boule, souder, puis ré-étaler délicatement.

— CUISSON —

1. Chauffer une poêle bien chaude sans matière grasse.
2. Cuire les naans 2 à 3 min par face jusqu'à coloration.
3. Servir chaud.