

Les naans au fromage

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes + 2 heures de repos • Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

-  320 g de farine
-  8 portions de fromage (type Vache qui rit)
-  1 yaourt
-  125 ml de lait tiède
-  4 cuillerées à soupe d'huile
-  1 cuillerée à café de levure de boulanger
-  1 cuillerée à café de sucre
-  ½ cuillerée à café de sel
-  ½ cuillerée à café de levure chimique
-  50 g de beurre fondu

COMMENT DIRE NON
À UN BON NAAN ?



1 Délaye la levure de boulanger dans le lait. Mélange le sel, la farine, le sucre et la levure chimique dans un saladier. Ajoute ensuite le lait, l'huile et le yaourt.



2 Pétris jusqu'à obtenir une pâte souple et pas trop collante. Recouvre le saladier de film alimentaire et laisse la pâte reposer pendant 2 heures.



3 Divise la pâte en 8 boules égales. Aplatis les boules avec un rouleau. Dépose une portion de fromage sur la pâte puis referme la boule autour.



4 Aplatis les boules au rouleau. Cuis les naans à la poêle, en les retournant quand ils ont gonflé et doré. Badigeonne d'un peu de beurre et déguste chaud !