

Naans au fromage

Le naan est une spécialité indienne, sauf que les indiens n'y ajoutent pas de fromage. Cette recette peut donc être réalisée avec ou sans fromage à l'intérieur.

Parts

4

Préparation

30'

Repos

60'

Cuisson

10'



Matériel

Saladier, rouleau à pâtisserie, balance, poêle type crêpière, plaque de cuisson

Ingrédients

- 200g de farine
- 1 yaourt bulgare
- 1 cas d'huile
- 3 pincées de sel
- 2 pincées de paprika
- 1 càc de levure chimique
- 8 portions de fromage (type Vache qui rit)

Étapes

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Mélanger dans un saladier la farine, le sel, le yaourt nature, la levure et l'huile.
3. Pétrir la pâte, elle doit être molle et légèrement collante. Inutile d'ajouter de l'eau.
4. Saupoudrer de paprika et pétrir de nouveau puis laisser reposer au minimum une heure.
5. Façonner 8 petites boules.
6. Fariner le plan de travail puis étaler les naans en galettes fines. La pâte ne doit pas dépasser 3/4 mm.
7. Déposer au centre de 4 galettes 1 portion de fromage.
8. Déposer sur chaque galette garnie une des galettes qui restent.
9. A l'aide d'un rouleau, écraser lentement les galettes pour étaler le fromage à l'intérieur.
10. Cuire dans une poêle environ 2 à 5 minutes sur chaque face.
11. Déguster bien chaud.