



CHEESE naan

Facile - Pour 3 naan- Prép : 30 min- Repos : 1 h- Cuisson : 10 min

300 g de farine- 1 cuil. à soupe d'huile- 1 Yaourt nature- 6 Kiri- 1 sachet de levure de boulanger- 0,5 cuil. à café de sel

Mélangez la levure avec 2 cuil. à soupe d'eau tiède. Réservez 15 min.

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mélangez la farine avec la levure, le sel, le yaourt et l'huile. Pétrissez.

Recouvrez votre bol d'un torchon et laissez lever votre pâton dans un endroit tiède ou dans une yaourtière ou un four tiède, pendant au moins 1h. Votre pâte doit avoir doublé de volume.

an

Sur un plan de travail fariné, dégazez la pâte (pas de trop non plus) puis divisez- la en 6 parties égales, formez des petites boules et étalez-les.

Tartinez 3 galettes de fromage et recouvrez-les avec les 3 galettes restantes. Soudez les bords en les pinçant avec un peu d'eau.

Normalement en Inde, les cheese naan sont cuits dans un four tandoor, je n'en n'avais pas un sous la main [smiley clin d'œil] donc je les ai cuites à la