

Naans au fromage

Ces pains traditionnels indiens que l'on appelle des "naans" sont très faciles à préparer. Ils accompagnent parfaitement les plats en sauce.

- yaourt nature : 125 g
- huile : 1 c à s
- levure chimique : 1/2 sachet
- sel : 1 pincée
- Vache qui rit : 12 portions
- Un peu d'eau tiède
- farine de blé : 500 g
- Sucre : 1 c à café



PRÉPARATION

1. Préparer la pâte. Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sel. Ajouter l'huile, le yaourt et un peu d'eau tiède pour en faire une pâte bien souple. Laisser reposer 10 minutes.
2. Séparer la pâte en 6 morceaux. Fariner un plan de travail, étaler chaque morceau en cercle assez fin et déposer 2 vache qui rit sur un côté. Refermer la pâte en soudant le bord. Repasser le rouleau à pâtisserie par dessus pour bien l'aplatir.
3. Faire chauffer une poêle anti-adhésive avec un filet d'huile. Y déposer les naans et laisser cuire environ 5 minutes de chaque côté.
4. Pour finir
Badigeonner de beurre fondu et servir.

