

Cheese naan sauce tomates, gruyère râpé et mozzarella



J'avais tellement aimé la recette de mes derniers Cheese naan (à la mozzarella) que je les ai refait peu de temps après avec une nouvelle garniture. Pour cette nouvelle garniture j'ai choisi sauce tomates, gruyère râpé et mozzarella et vous savez quoi ? Je les aime tellement que je les ai refait mercredi mais cette fois-ci sans mozzarella ;). Ces cheese naans étaient vraiment déééélicieux ! Une garniture gourmande, réconfortante, une pâte bien moelleuse...hummm... un régal !

Pour environ 5 gros naans

Ingrédients:

Pour la pâte:

500g de farine T45

140g de fromage blanc

14cl d'eau

14g de levure de boulanger fraîche

1 petite c. à café de sel

Pour la garniture:

Environ 130g de mozzarella

Gruyère râpé

240g de sauce tomates Napolitaine

Préparation:

Dans un bol, mélangez la levure de boulanger émiettée avec l'eau préalablement tiédie. Laissez reposer 5min.

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine avec le sel. Faites un puits et ajoutez le mélange levure-eau ainsi que le fromage blanc. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, homogène et qui se détache des parois du bol.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer près d'une source de chaleur entre 1H et 2H. La pâte doit doubler de volume.

Coupez la mozzarella en fine tranche.

Sur un plan de travail fariné, séparez la pâte en cinq pâtons de poids égal. Avec un rouleau à pâtisserie, étalez les pâtons en cercle. Étalez de la sauce tomates sur un côté des disques puis parsemez du gruyère râpé dessus. Enfin, déposez une tranche de mozzarella et refermez, soudez bien les bords et déposez les naans au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites chauffer une poêle sans matière grasse et faites cuire un à un ou deux par deux les cheese naans sur chaque face, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et gonflés. Replacez-les sur la plaque et enfournez-les environ 10min

Sortez-les du four et servez chaud, tiède ou froid.