

Cheese naans



Je commence la semaine en vous proposant une recette salée ! De délicieux, savoureux, irrésistibles, réconfortants cheese naans. Les naans sont une spécialité indienne. Ils sont garnis de fromage comme ici de vache qui rit ou ils sont dégustés nature. Ces cheese naans étaient vraiment super bons, bien fondants, un vrai délice avec ce froid de plus en plus présent !

Pour 8 naans

Ingrédients:

Pour la pâte:

350g de farine

1 yaourt nature

5g de levure de boulanger fraîche

40g de beurre fondu

1c. à café de sel

Pour la garniture:

8 portions de Vache-

Préparation:

Dans le bol d'un robot, versez la farine avec le sel, la levure de boulanger émiettée et le yaourt.

Mélangez puis ajoutez 15cl d'eau tiède ainsi que le beurre fondu. Pétrissez le tout jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et ne colle plus aux parois du bol.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer dans un endroit tiède pendant 1H. Elle doit doubler de volume.

Dégazez ensuite la pâte sur un plan de travail fariné en appuyant dessus avec le poing pour en faire sortir l'air. Divisez la pâte en 8 pâtons.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez finement les pâtons en cercle. Déposez alors une Vache-qui-rit® au centre de chaque pâton, pliez en deux et soudez les bords.

Faites chauffer une poêle antiadhésive légèrement huilée et faites-y cuire les naans quelques minutes de chaque côté, de façon à ce qu'ils soient gonflés et dorés. Attention à ce que votre feu ne soit pas trop fort au risque de brûler les naans.

Sortez les cheese naans servez chaud, tiède ou froid.