

Cheese naan béchamel au fromage et feuilles d'épinard



Une nouvelle recette de cheese naan pour aujourd'hui parce que....parce que c'est super bon tout simplement ! Aujourd'hui je vous propose des cheese naan garnis d'une béchamel au fromage et de feuilles d'épinard (oui oui encore des feuilles d'épinard, j'en mets partout...vraiment PARTOUT ! ^). Ces cheese naan étaient comme la dernière recette tout bonnement délicieux ! Savoureux, moelleux, gourmands !

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 béchamel-garniture:

100g de mozzarella

1 poignée de gruyère râpé

250g de lait

1c. à soupe de Maïzena

Feuilles d'épinard

Basilic ciselé

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la pâte:

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.

Préparez la béchamel:

Dans une casserole, versez le lait avec du sel, du poivre, du basilic ciselé et portez le tout à ébullition.

Tout en fouettant, ajoutez la Maïzena et mélangez constamment jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Ajoutez la mozzarella coupée en morceaux ainsi que le gruyère râpé. Mélangez bien.

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. Déposez environ 2c. à soupe de béchamel et parsemez de feuilles d'épinard grossièrement hachées. Refermez et 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.