



Naans pesto, jambon et épinard

Ingrédients :

(pour 6 nanns)

3 c.à soupe de beurre fondu
1,3 dl de lait
1 c.à soupe d'huile
4 c.à soupe de yaourt nature
1 c.à café de sel
300 grammes de farines
1 c. à café rase de levure de boulanger
pesto
jambon
gouda en tranche
épinard frais
gomasio

Préparation :

- 1) Mélanger la farine avec le beurre fondu, le lait, l'huile, le yaourt, le sel et la levure jusqu'à obtenir une pâte lisse et laisser lever du double
- 2) Séparer la pâte en 6 boules, abaisser finement en ovale
- 3) Etaler une petite cuillère à café de pesto sur la moitié en laissant un bord d'un bon centimètre
- 4) Déposer une tranche de jambon et une tranche de fromage dessus
- 5) Laver les feuilles d'épinard, essorer, émincer grossièrement et répartir sur le fromage
- 6) Parsemer un peu de gomasio
- 7) Rabattre la partie non garnie et bien appuyer sur les bords
- 8) Cuire à sec dans une poêle très chaude 3-4 minutes de chaque côté

