



Cheese naans, naans au fromage...

Ingrédients :

- 200 g de farine de blé
- 1 càs d'huile neutre
- 1 càc de sucre en poudre
- 1 bonne càc de levure de boulanger déshydratée
- 1 pincée de sel
- 1 yaourt de 125 g, de préférence à la grecque
- 5 cl d'eau tiède
- 8 à 12 portions de vache qui rit
- de l'huile
- du beurre, ou ghee



Préparation :

Verser la farine dans un saladier, y ajouter 1 càs d'huile. Bien mélanger en sablant entre les doigts.

Mettre ensuite, le sucre, la levure et le sel mais sans qu'ils ne se touchent. Verser le yaourt et commencer à mélanger à la cuillère en bois.

Ajouter petit à petit l'eau tiède, il se peut qu'il reste un peu d'eau. Bien mélanger la pâte qui doit devenir souple, élastique et légèrement adhérente. Si elle colle trop, rajouter un peu de farine.

Huiler à peine une planche à découper en bois, taper dessus le pâton, rassembler et recommencer plusieurs minutes pour assouplir la pâte, ça défoule de le maltraiter ce pâton hihi...

Mettre de l'huile sur ses mains et en enduire la pâte mise en boule. La mettre dans le saladier, couvrir d'un torchon propre et laisser reposer 3 à 4h dans un lieu tiède.

Préchauffer le four à 300°C ou au plus proche, suivant la capacité du four.

Après le repos, diviser la pâte en 4 parts égales. Sur un plan de travail fariné, commencer à l'étaler en rond une de ces parts, répartir au centre 2 à 3 portions de vache qui rit écrasées. Refermer en formant comme une bourse (photo), bien souder. Etaler pas trop finement au rouleau sans appuyer fort et en évitant de faire sortir le fromage. Faire de même avec les toutes les autres parts.

Les mettre sur du papier sulfurisé. Enfourner et baisser la température à 260°C. Laisser cuire 5 à 10 min suivant le four. Surveiller. Les naans sont cuits quand ils sont dorés.

A la sortie du four, les badigeonner avec un peu de beurre (ou du ghee). Manger chaud.

On peut les faire nature, avec des herbes, d'autres fromages, de la viande, des légumes,...

BON APP'