

Recette de naans indiens



Pour 6 naans de taille moyenne :

| Ingrédients | Matériel |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 250 g de farine de blé• 90 ml d'eau tiède• 60 g de yaourt• 2 c. à soupe d'huile végétale• 1/2 c. à café de sel• 1/2 c. à café de sucre• 5gr de levure chimique• 5 g de levure boulanger• 3 portions de fromage kiri• 3 gousses d'ail hachée très finement | <ul style="list-style-type: none">• Un bon couteau• Une planche à découper• Un poêle• Un saladier• Une cuillère à café• Une balance |

1. Mélangez tous les ingrédients secs : farine, levure de boulanger, levure chimique, sel & sucre.
2. Faites un puit dans cette farine, et ajouter les ingrédients liquides : huile, yaourt, eau
3. Pétrissez la pâte 10 à 15 minutes.
4. Laissez lever la pâte au minimum 1 h 15 dans un endroit tempéré à chaud en la recouvrant d'un torchon humide.
5. Formez 6 petites boules et faites un creux à l'intérieur. Y déposer un 1/2 carré de fromage. Refermez la boule.
6. Étalez la pâte assez finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail légèrement farinée, piquer la surface avec une fourchette.
7. Faites cuire +/- 5 minutes par face votre naan dans une poêle non adhésive huilée à feu assez fort. Attention la plaque doit être déjà très chaude quand vous déposez votre naan.
8. Optionnel : en parallèle, faites rissoler un peu d'ail dans du beurre fondu que vous badigeonnez ensuite sur vos naans une fois terminés.

Servir chaud et accompagné de sauce.

Bon appétit !