

CHEESE NAAN

Thierry BEAUFILS le 22/11/23



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 300 g de farine
- 1 pincée de sel
- 5,5 g de levure chimique
- 1 CS d'huile d'olive
- 90 g de gruyère
- 1 yaourt nature
- eau tiède

Préparation

1. Mélanger la farine avec le sel, la levure, l'huile et le yaourt.
2. Travailler la pâte et ajouter si besoin un peu d'eau tiède afin d'obtenir une pâte molle. Fraiser la pâte à la main sur le plan de travail. Laisser reposer 10 minutes.
3. Séparer la pâte en 6 parts sur l'on aplatit en forme de galette.
4. Parsemer généreusement de fromage râpé et redonner un ou deux tours à la pâte (c'est-à-dire la replier et la repasser au rouleau).
5. Cuire dans une poêle épaisse à revêtement anti-adhésif pendant 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce que la galette soit bien gonflée.
6. Servir très chaud.

NB. le gruyère peut être remplacé par n'importe quel fromage.

