



# Naans au fromage



## Ingrédients

- 400 g de farine de blé
- 1 sachet de levure boulangère
- 10 cl d'eau tiède
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de ghee (beurre clarifié)
- 125 g de yaourt nature
- 6 portions de fromage (type Vache qui rit)



## Préparation

Laissez lever la levure 15 minutes dans les 2 cuillerées à soupe d'eau tiède.

Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure, le sel, l'eau tiède, le yaourt et le ghee. Pétrissez la pâte. Elle doit être souple et homogène. Ajoutez un peu d'eau ou un peu de farine si nécessaire.

Recouvrez le saladier d'un torchon et laissez reposer 1 heure 30 dans un endroit tiède (24 à 27°C), à l'abri des courants d'air.

À l'aide d'un couteau, découpez la pâte en 12 parties égales. Formez des petites boules et étalez-les en cercle. Tartinez-en 6 de fromage et recouvrez-les avec les 6 restantes. Soudez les bords (éventuellement avec un peu d'eau).

Enfournez-les 10 minutes dans le four préchauffé à 180°C. Faites-les dorer ensuite quelques minutes dans une poêle avec un peu de matière grasse jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Servez les naans bien chauds.

## Astuces de chef



• Sur cette base vous pouvez bien sûr aromatiser la pâte avec de l'ail et des herbes ou bien les ajouter après quand ils sont encore chauds.

• Il est important de bien souder les bords, c'est ce qui va aider à faire gonfler les naans au moment de la cuisson. Les naans ne se font pas la veille et ne se réchauffent pas sinon ils vont durcir. On les sert dès qu'ils sont faits.