



## CHEESE NAAN : PAIN INDIEN AU FROMAGE



Ingrédients pour 8 naans : 500gr de farine T55, 8gr de levure de boulanger fraîche (1 sachet de levure déshydratée pour moi), 125ml de yaourt bulgare ou velouté, 180ml d'eau, 4 c. à soupe d'huile végétale (tournesol pour moi), 1 c. à café de sucre, 1 c. à café de sel fin, ghee ou beurre, 8 portions de Vache qui rit.

Dans un grand saladier (ou la cuve du robot) mettez la farine, le sel, le sucre. Mélangez puis ajoutez l'huile, le yaourt, la levure diluée dans un peu d'eau et terminez avec le reste d'eau.

Pétrissez le tout pendant 15 minutes : la pâte doit être lisse et non collante. Couvrez-la avec un torchon et laissez lever pendant 2 heures environ loin des courants d'air : elle doit doubler de volume.

Dégazez la pâte puis divisez-la en 8 boules : aplatissez chaque boule à la main, déposez une portion de fromage au milieu et refermez la boule en portant les extrémités



vers le centre. Retournez la boule et donnez-lui une forme ronde. Saupoudrez le plan de travail de farine puis étalez délicatement votre boule garnie, à l'aide d'un rouleau de pâtisserie, en un disque d'environ 20 cm de diamètre. Chauffez à sec une grande poêle, déposez un naan, couvrez et laissez cuire 5 minutes à feu doux, retournez le naan pour le cuire de l'autre face environ 1 à 2 minutes : si le naan gonfle en cuisson, c'est bon signe ! Pendant la cuisson, réservez les naans dans une assiette et couvrez avec du papier alu, de cette façon ils resteront au chaud. Badigeonnez le naan cuit d'une noix de ghee ou de beurre puis dégustez.