



Sandra nous fait découvrir une recette indienne

Le Pain Naan au Fromage



Ingrédients pour 6 personnes

- 🌀 300 g de farine
- 🌀 1 œuf
- 🌀 1 yaourt nature
- 🌀 1 cuillère à soupe d'huile
- 🌀 Un peu d'eau tiède
- 🌀 ½ sachet de levure chimique
- 🌀 1 pincée de sel
- 🌀 12 portions de Vache qui rit
- 🌀 50 g de beurre fondu



- 🌀 *Mélanger la farine, l'œuf, la levure, le sel et le yaourt*
- 🌀 *Ajouter l'eau tiède pour en faire une pâte bien souple*
- 🌀 *Laisser reposer 10 minutes*
- 🌀 *Séparer la pâte en 6 morceaux*
- 🌀 *Fariner le plan de travail et étaler chaque morceau en cercle très fin et y déposer 2 Vache qui rit*
- 🌀 *Refermer la pâte en soudant bien le bord et aplatir à l'aide du rouleau à pâtisserie*
- 🌀 *Faire chauffer une poêle anti adhésive légèrement huilée et laisser cuire 5 minutes de chaque côté*
- 🌀 *Badigeonner de beurre fondu et servir*

Bon appétit !

