

NAANS INDIENS

pour un apéro de plein air



Pour 8 naans



Préparation : 20 min

Repos : 2h



8 g de levure de boulanger sèche - 500 g de farine -
1 yaourt velouté -
4 cuiller à soupe d'huile -
1 cuiller à café de sel -
1 cuiller à café de sucre -
8 brin de coriandre -
curry en poudre -
16 portions de gruyère fondu
(type Vache qui rit®)



- 1.** Fais tiédir l'eau et ajoute la levure de boulanger, mélange bien. Laisse reposer 10 minutes (de petites bulles doivent se former à la surface).
- 2.** Verse dans un bol la farine, le sel et le sucre. Ajoute l'eau et la levure, l'huile et le yaourt. Pétris environ 10 minutes, puis laisse reposer la pâte au moins 2 heures dans un endroit chaud.
- 3.** Découpe la pâte en 16 portions. Fais des boules et étale-les en galettes rondes au rouleau à pâtisserie.
- 4.** Coupe les portions de fromage en morceaux sur 8 galettes. Ajoute un peu de coriandre, et du curry puis recouvre des 8 autres galettes. Replie les bords pour enfermer la garniture puis redonne un coup de rouleau dessus pour aplatir.
- 5.** Fais cuire les naans dans une poêle bien chaude quelques minutes de chaque côté. Ils doivent bien gonfler. Pour finir, badigeonne-les de beurre et saupoudre d'une belle pincée de curry.



Tétrás Lire