

# NAAN AU FROMAGE

## • INGRÉDIENTS •

- 4 tasses de farine ordinaire • 2 c-à-c de levure sèche
- 4 c-à-s d'huile d'olive • 1/2 tasse de yaourt naturel
- 1 c-à-c de sel • 3/4 - 1 tasse de lait chaud
- 1 et 1/2 tasse de fromage râpé

## • COMMENT CUISINER •

1. Dans un grand bol, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois, la farine, la levure, l'huile d'olive et le yaourt. Incorporez le lait chaud et assaisonnez de sel. Pétrissez la pâte avec vos mains, pour un rendu collant et lisse.
2. Couvrez le bol et placez-le dans un endroit chaud pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Appuyez sur la pâte et retournez-la sur une surface légèrement farinée. Divisez-la en 12 portions égales.
4. Avec les mains, étalez une boule de pâte pour lui donner une forme ovale. Garnissez-la de 2 c-à-s de fromage. Abaissez une autre boule et placez-la sur la première. Appuyez du bout des doigts pour sceller les bords. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.
5. Faites chauffer une poêle à frire et badigeonnez-la d'huile. Faites cuire les naans, un par un, jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés.

