

Cheese Naans

Pour 5 naans :

- 3 c.s. de beurre fondu (15g environ)
- 13 cl de lait tiède environ
- 1 c.s. d'huile de tournesol
- 4 c.s. de yaourt nature
- 1 c.c. de sel
- 300 gr de farine
- 1 petite cc de levure de boulanger
- quelques pincées de graines de fenouil (environ 5)
- de la vache qui rigole ou du gruyère (ou rien si vous les voulez nature)



1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre dans la MAP (sauf fromages...). Lancer le programme "pâte seule".
2. Une fois la pâte bien lisse, arrêter la MAP et laisser reposer une trentaine de minutes au moins.
3. Séparer la pâte en 5 boules.
4. Étaler finement chaque boule en ovale.
5. Disposer une bonne poignée de gruyère ou 2 portions de vache qui rit. Replier les bords (faire une sorte de chausson). On peut mettre un peu d'eau pour bien ressouder les bords.
6. Aplatir avec un rouleau à pâtisserie pour bien étaler le fromage.
7. Faites-les cuire à la poêle à feu vif sans matière grasse, 3 à 4 min de chaque côté.