

# Cheese naan à ma façon



**Préparation: 5 mn**

**Repos: 20 à 30 mn**

**Cuisson: 10 mn**

## Ingrédients pour 8 cheese naan:

- 200 g de farine avec poudre levante intégrée (farine spécial "gâteaux")
- 100 g de maïzena
- 1 yaourt nature
- 5 à 6 cuillères à soupe d'eau froide
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1/2 cuillère à café de sel
- Fromages au choix: vache qui rigole, fromage à croque monsieur, emmental etc

## Recette:

1. Préparer la pâte en pétrissant ensemble: farine, maïzena, yaourt, eau, huile et sel. Laisser reposer 20 à 30 mn.
2. Séparer la pâte en 8 petites boules.
3. Etaler chaque boule en rond de 10 cm de diamètre. Déposer un morceau de fromage au centre. Former un petit chausson en rabattant un côté de la pâte sur l'autre et bien souder avec les doigts.
4. Cuire au feu assez doux dans un poêle antiadhésive pendant 5 à 6 mn en retournant à mi-cuisson.
5. Déguster chaud.