



CHEESE NAANS



Pour 6 cheese naans:

300 g de farine

3 petits suisses

1 càc de sel

1 càc de levure

8 càs d'eau (la recette de Micky disait 6, mais chez moi c'était un peu trop compact, j'en ai rajouté 2)

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre. Former une boule avec la pâte et la laisser reposer 10 mn au frigo.

Diviser le pâton en 6 et aplatir chaque petite boule. La fourrer avec une portion de fromage fondu ou une tranche de fromage à croque monsieur.

Chauffer un peu d'huile dans la poêle et faire cuire vos naans tout doucement jusqu'à ce qu'ils se colorent uniformément.