



Fédération  
des acteurs de  
la solidarité  
CENTRE VAL DE LOIRE

## Recette de naans au fromage ! Testé et approuvé !



### Ingrédients :

330 g de Farine  
12 cl d'eau  
80g Yaourt brassé sans sucre  
ou fromage blanc nature  
2 cuillères à café de levure chimique  
1 cuillère à café de sucre  
1 cuillère à café de sel  
8 portions de vache qui rit  
3 cuillères à soupe d'huile végétale



1. Dans un saladier mélanger les ingrédients sec (farine, levure, sucre et sel)
2. Après avoir bien mélangé, creuser un puit, pour mettre les ingrédients liquide.



3. Verser l'huile, l'eau, et le yaourt. Puis pétrir l'ensemble de la pâte pendant environ 15 min.



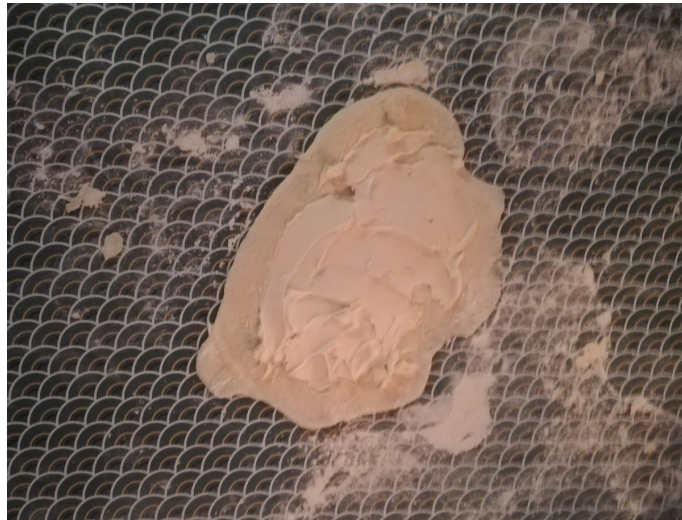
4. Laissez ensuite reposer votre pâte pendant environ 1h30. Recouvrez votre saladier d'un torchon.



5. Nous allons réaliser 4 naans. Il vous faut deux cercle de pâte pour en réaliser un. Il vous faut donc diviser votre pâte en 8 parts égales.



6. Etaler votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Pour réaliser de petits cercles de pâte.
7. Prenez un de vos cercle de pâte, pour étaler deux portions de vache qui rit (à l'aide d'un couteau). Laissez 1cm autour de chaque extrémité. Pour pouvoir fermer vos naans, par la suite.



8. Puis recouvrez avec un second cercle de pâte. Répétez l'opération pour réaliser vos 4 Naans.



9. Dernière étape : la cuisson. Vous pouvez les cuire dans une poêle, ou à la plancha. Pensez à bien enduire de matière grasse. Il faut compter environ 5 min par face.

**BON APPÉTIT !**