

# Recettes de cuisine internationale

## Naan au fromage (pain galette d'Asie)

### Ingrédients pour 2 naans

- 175 gr de farine
- 1 fromage blanc (70 gr)
- 1 cuillère à café de levure instantanée ou 5 gr de levure fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 50 ml d'eau
- 6 tranches de fromage fondu (100 gr)
- 1 petite cuillère à café de sel

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Repos : 1h/1h30

Cuisson : 5 mn

Mettre la levure dans l'eau et délayer.

Mettre la farine dans le bol du pétrin.

Ajouter le fromage blanc, l'huile et le sel.

Ajouter le mélange eau levure.

Pétrir 10 mn à vitesse moyenne.

Lorsque la pâte ne colle plus au bol, arrêter le pétrissage.

Fariner la pâte et former une boule.

Laisser dans le bol et laisser reposer 1h à 1h30 dans un endroit tiède.

La pâte doit doubler de volume.

Partager la pâte levée en 2 boules.

Abaisser chaque boule au rouleau sur une épaisseur de 3/4 mm.

Disposer 3 tranches de fromage sur 1 moitié de chaque pâte étalée.

Replier l'autre moitié en soudant les bords humidifiés au pinceau.

Faire chauffer un peu d'huile dans une grande poêle et faire dorer les naans 2 mn de chaque côté avec un couvercle pour qu'ils gonflent et dorent.

Mettre de côté et laisser refroidir un peu.

Couper en 2 au moment de servir.

NB:Les naans peuvent se faire nature, au fromage, à l'ail, etc....