CHEESE NAAN LA VACHE QUI RIT®

Avec La vache qui rit® professionnel l’original terrine 1kg

Préparation: 35 minutes

Cuisson: 35 minutes

INGRÉDIENTS POUR *4* PORTIONS

Naan au fromage

1 yaourt nature brassé

1 cuillère à café De levure de boulanger sèche

10 g de beurre (à faire fondre)

1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

13 cl de lait tiède

320 g de farine

8 cuillères à soupe de La Vache qui rit® Nature

PROGRESSION DE LA RECETTE

Préparation des Naan au fromage

1. Délayer la levure boulangère dans le lait tiède, puis verser la farine et ajouter le beurre fondu, l'huile de tournesol, le yaourt nature brassé et le sel.
2. Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une texture bien souple. Couvrir ensuite la pâte et la laisser lever pendant une vingtaine de minutes dans un endroit chaud.
3. Fariner le plan de travail et découper la pâte en 4. Rouler ensuite chaque morceau en boule et laisser reposer 5 minutes. Avec un rouleau, étaler chaque boule en forme de rond.
4. Disposer 2 cuillères à soupe de terrine fromage La Vache qui Rit® sur chaque moitié de pâte en les écrasant légèrement. Rabattre l'autre moitié de pâte pour fermer le naan. Etaler ensuite à nouveau délicatement la pâte afin d'obtenir une galette fine.
5. Faire chauffer une poêle si vous n'avez pas de four tandoori, et y faire cuire sur feu doux les naans des deux faces pendant quelques minutes.

La vache qui rit® professionnel l’original terrine 1kg