Naans au fromage

6 pers 40 mn

Les **ingrédients**

- 125 g de yaourt nature
- 1?2 sachet de levure chimique
- 12 portions de fromage frais
- 500 g de farine de blé
- 1 c. à s. d’huile
- 1 pincée de sel
- 1 c. à c. de sucre

La **recette**

Etape 1

Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel. Puis ajouter l'huile, le yaourt et un peu d'eau. Laisser reposer 10 mn.

Etape 2

Séparer la pâte en 6 morceaux. Fariner un plan de travail puis étaler chaque morceau en cercle et déposer 2 fromages frais sur un côté.

Etape 3

Refermer la pâte en soudant le bord. Repasser le rouleau à pâtisserie par dessus pour bien l'aplatir.

Etape 4

Dans une poêle chaude, mettre un filet d’huile et y déposer les naans. Laisser cuire 5 mn de chaque côté.

Etape 5

Badigeonner de beurre fondu et servir.