



RECETTE  
AVEC



NAAN



NAAN

## INGRÉDIENTS

- 300 g de farine
- 1 yaourt nature
- 1 pincée de sel
- 5.5 g de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Eau tiède
- Gruyère râpé

Préparation : 10 min

6 parts

Cuisson : 6 min

- Mélanger la farine avec le sel, la levure, l'huile et le yaourt.
- Travailler la pâte et ajouter si besoin un peu d'eau tiède afin d'obtenir une pâte molle.
- Laisser reposer 10 minutes.
- Séparer la pâte en 6 parts que l'on aplatit en forme de galette.
- Parsemer généreusement de fromage râpé et redonner un ou deux tours à la pâte (c'est à dire la replier et la repasser au rouleau).
- Cuire dans une poêle épaisse à revêtement anti-adhésif pendant 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce que la galette soit bien gonflée.
- Servir très chaud.