

NAANS AU FROMAGE

- 400 g de farine,
- 2 yaourts nature,
- 16 portions de Vache qui rit,
- 1 cuillère à café de sucre,
- 1 cuillère à café de levure,
- Sel,
- 2 cuillères à soupe d'huile,
- 10 cl d'eau chaude.

Mélanger la farine et 1 cuillère à soupe d'huile dans un récipient.

Ajouter la levure, le sucre, le sel et le yaourt et mélanger.

Ajouter l'eau, mélanger et constituer une boule.

Enduire d'huile et assouplir la pâte en la tapant.

Laisser reposer 4 heures.

Mélanger les portions de Vache qui rit.

Diviser la pâte en 8 boules.

Abaisser les naans, mettre le fromage au milieu et fermer la pâte.

Passer un peu le rouleau.

Cuire 5 mn à 260° C.