



CHEESE NAAN LA VACHE QUI RIT®



Bon marché



Moyen



30 min

INGRÉDIENTS (pour 6 personnes)

- 8 portions La vache qui rit®
- 320 g de farine
- Jusque là c'est du gâteau.
- 130 ml de lait tiède
- 3 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 petite cuillère à café de levure de boulanger sèche
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol et tout baigne !
- 1 yaourt nature brassé
- 1 cuillère à café de sel

1. Délayer la levure dans le lait tiède. Vous pouvez déléguer cette opération à vos petits !

2. Verser la farine dans un grand saladier et ajouter le lait avec la levure puis le beurre fondu, l'huile de tournesol, le yaourt nature brassé et le sel. Tout sauf les portions La vache qui rit® si les comptes sont bons.

3. Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une texture souple. Couvrir d'un torchon et laisser lever pendant 1h30 dans un endroit chaud. Pendant ce temps, vous pouvez vacher à vos occupations.

4. Fariner un plan de travail et découper la pâte en 4 morceaux de même poids. Rouler chaque morceau en boule et laisser reposer 5 minutes.

5. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler chaque boule en forme de rond. Disposer 2 portions La vache qui rit® sur chaque moitié de pâte en les écrasant légèrement.

6. Rabattre l'autre moitié de pâte pour fermer le naan. Etaler à nouveau délicatement la pâte afin d'obtenir une galette assez fine. Et qu'ça saute !

7. Faire chauffer une poêle anti-adhésive, sans matière grasse, puis cuire sur feu doux à moyen les naans sur les deux faces pendant quelques minutes. Ça ne fait pas un pli, c'est réussi !