



## Naan au fromage

---

*Ingrédients pour 4 à 6 naans :*

- 350 gr de farine
- 1 yogourt nature
- 1cc de levure chimique
- 1CS huile olive
- eau
- gruyère râpé
- 1 pincée de sel



1. Mélangez la farine, le sel, la levure, avec l'huile et le yogourt.
2. Allongez avec un peu d'eau tiède jusqu'à ce que la pâte soit molle
3. Laissez reposer une 10zaine de minutes
4. Séparez la pâte en 4 à 6 portions et aplatissez-les en forme ronde
4. Ajoutez le fromage râpé (une petite poignée pour chaque naan) et mélangez à nouveau, formez à nouveau un rond
5. Faites-les cuire à la poêle chaude env. 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce que la pâte gonfle.