

NAANS AU FROMAGE

Salé



La recette de **Toboggan**

Ce qu'il te faut pour 4 grands naans :



4 parts de fromage à tartiner



1/2 verre d'eau tiède



1 yaourt



1/2 sachet de levure de boulangerie



un peu de beurre



240 g de farine



1/2 cuil. à café de levure chimique



1/2 cuil. à café de sucre en poudre



1/2 cuil. à café de sel



1 cuil. à soupe de graines de sésame

Mmm, Natasha...
tu vas
te régaler!



Pour la sauce, mélange
du yaourt salé,
des dés de concombre,
de la cardamome
et de la coriandre.





1 Dans un petit bol, mélange l'eau tiède, le sucre et la levure de boulangerie. Laisse reposer 10 min. Verse la farine dans un saladier.



2 Ajoute le sel, la levure chimique, le yaourt et la levure diluée dans le petit bol. Malaxe la pâte. Couvre et laisse gonfler 1 h. Demande à un adulte de préchauffer le four à 260 °C.



3 Partage la pâte en quatre boules. Étale-les avec un rouleau. Écrase le fromage et pose-le sur la pâte. Referme et aplatis sans faire sortir le fromage.



4 Demande de l'aide pour cuire les naans pendant 5 min. Lorsqu'ils sont cuits, badigeonne-les avec le beurre ramolli. Saupoudre-les avec un peu de graines de sésame.