



## ***Naan au fromage ou cheese naan***

### ***Ingrédients***

*(Pour 6 naans)*

- 300 g de farine
- 2 yaourts nature
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 c.s. d'huile
- 1 pincée de sel
- 1 bonne dose de gruyère râpé

Mélangez tous les ingrédients excepté le gruyère et travaillez bien avec les mains pour obtenir une pâte assez molle.

Laissez reposer 15 mn au réfrigérateur.

Divisez votre pâte en 6 portions égales et aplatissez-les un peu comme des pancakes.

Recouvrez-les de gruyère râpé (autant qu'on veut !) et refermez-les en les pliant en deux. Aplatissez-les à nouveau avec la paume de la main en essayant de souder les bords.

Dans une poêle bien chaude faites cuire vos naan quelques minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et bien gonflés.

Bon appétit ! :)