



RECETTE CHEESE NAAN AUX ÉPINARDS



Pour 3 à 4 personnes
Préparation : 20 min
Repos : 45 min
Cuisson : 6 min

Ingrédients

Pâte naan :

- 500 g de farine CRC®
- 18 cl d'eau
- 125 g de yaourt
- 4 c.s d'huile de tournesol
- 1 c.c de sel
- 1 c.c de sucre
- 2 pincées de levure chimique
- 8 g de levure boulangère

- Fromage à tartiner
- 2 gousses d'ail
- 1 botte d'épinards

Préparation

Dans le bol du robot, mélanger la farine, la levure chimique, le sel et le sucre. Ajouter l'huile, le yaourt, la levure boulangère réhydratée dans un peu d'eau tiède, et 9 cl d'eau.

Pétrir 20 minutes environ à la main (10 minutes au robot), jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.

Rajouter le reste d'eau petit à petit pour obtenir une pâte lisse. Couvrir d'un linge propre et laisser pousser 45 minutes environ.

Pendant ce temps, préparer la garniture. Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile d'olive, puis ajouter les épinards et les gousses d'ail hachées. Laisser réduire à feu doux jusqu'à complète évaporation du liquide.

Dégazer la pâte puis former 10 boules de tailles égales. Sur un plan de travail fariné, étaler chaque boule, puis étaler un peu de fromage au centre et ajouter un peu d'épinards cuits.

Reformer la boule et l'aplatir légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile d'olive, puis placer un premier naan et faire dorer 3 minutes de chaque côté. Déguster aussitôt.