

NAANS AU FROMAGE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Ingrédients :

- 120 g de lait demi-écrémé
- 30 g d'huile de tournesol
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 500 g de farine type 55
- 1 c à c de sel
- 1 c à c de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 1 yaourt nature
- 40 g de beurre
- 12 portions de Vache qui Rit

Préparation:

- mettre dans le bol, le lait demi-écrémé, l'huile de tournesol et la levure de boulanger déshydratée
- chauffer 1 minute 30 secondes à 37°C vitesse 2
- ajouter la farine, le sel, le sucre, les œufs et le yaourt nature
- puis pétrir 5 minutes en mode pétrin en ajoutant le beurre fondu et refroidi au bout d'une minute par l'orifice du thermomix
- transvaser le contenu du bol dans un saladier couvert d'un torchon
- puis réserver pendant 60 minutes
- fariner le plan de travail et déposer la pâte dessus
- former 12 petites boules avec la pâte de la taille d'une mandarine
- commencer alors avec la première boule et l'aplatir au rouleau afin d'obtenir un disque fin (3/4mm) de la taille d'une assiette
- faites de même pour les autres boules
- mettre 12 Vache qui Rit à étaler sur 6 disques (2 sur chaque)
- recouvrir avec les 6 autres disques de pâte
- presser les bords délicatement pour ne pas que la Vache qui Rit ne s'enfuit
- faire chauffer une poêle non huilée
- quand elle est chaude, y placer 1 naan
- à l'aide d'une spatule appuyer légèrement dessus
- dès que la première face est dorée, tournée le naan
- finir la cuisson en continuant à appuyer avec la spatule
- faire de même pour tous les naans
- servir immédiatement

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>