Naans moelleux à la poêle

Des pains indiens moelleux et gonflés, à la pâte pétrie au Thermomix et cuits à la poêle en quelques minutes. Ils accompagnent parfaitement les currys.

6 personnes	20 min préparation	15 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 125 ml de lait tiède
- 10 g de levure de boulanger fraîche
- 1 c. à café de sucre
- 350 g de farine
- 100 g de yaourt nature
- 15 g d'huile
- 1 c. à café de sel
- 30 g de beurre fondu
- 1 gousse d'ail

Préparation

1. Mettre le lait, la levure et le sucre dans le bol, puis mélanger.
   20 sec / 37°C / vitesse 2
2. Ajouter la farine, le yaourt, l'huile et le sel, puis pétrir.
   2 min / vitesse pétrin
3. Laisser lever la pâte 1 heure dans le bol, couverte d'un torchon.
4. Diviser en 6 boules, les étaler en ovales d'environ 5 mm.
5. Cuire chaque naan dans une poêle très chaude sans matière grasse, 2 minutes par face, jusqu'à ce qu'il gonfle et brunisse.
6. Écraser l'ail dans le beurre fondu et badigeonner les naans chauds.

Le conseil de Tiha
La poêle doit être vraiment chaude : c'est le choc thermique qui fait gonfler les bulles.

Conservation : 2 jours dans un sac, à réchauffer 20 secondes au grille-pain ou à la poêle.