

Plats d'accompagnement

Pains naan maison

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café de levure en poudre

80 grammes de yaourt entier

100 grammes de farine

Méthode de préparation

Pétrissez une pâte souple avec la farine, le yaourt et une pincée de sel. Laissez reposer 30 minutes.

Divisez la pâte en portions. Roulez chaque portion sur une feuille de papier sulfurisé badigeonnée d'huile puis salez et poivrez. Faites cuire bien doré le pain naan dans une poêle chaude.

Ustensiles de cuisine

Poêle à griller

