



# Naans à l'indienne



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

270 grammes de farine fermentante (+ un peu)

200 grammes de yaourt grec

1 pincée de sel

2 gousses d'ail (émincées)

huile d'arachide

1 bouquet de persil plat (ou de coriandre, ciselé)

## Méthode de préparation

- 1.** Dans un récipient, tamisez et mélangez la farine avec le yaourt, le sel, l'ail et 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide. Ajoutez la moitié des herbes. Pétrissez cette pâte et formez une boule.
- 2.** Saupoudrez votre plan de travail de farine et divisez la pâte en 4 portions. Donnez à chaque part de pâte une forme oblongue. Faites chauffer une grande poêle à blanc. Déposez-y une part de pâte et laissez cuire pendant 2 minutes. Retournez-la et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Badigeonnez le petit pain d'huile et réservez-le. Faites cuire tous les naans de cette façon.