

# MINI PIZZA-NAAN À L'INDIENNE ET CYNORRHODON

## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
farine	375 gr
yaourt grec	185 gr
eau tiède	12 cl
levure fraîche	23 gr
sel	6 gr
cynnorhodons	500 gr (de préférence blets)
poivrons	2 pcs
Oignon rouge	1/2 pc
sauce soja ou soja sucrée	QS
paneer ou halloumi	1/2 pc
Feuilles de coriandre	QS

## Préparation

1. Mélanger l'eau tiède avec la levure (et laisser reposer +/- 10min).  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Mélanger la farine, le sel et le yaourt. Creuser un puit et verser le mélange eau/levure.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène et élastique. Façonner une boule et laisser reposer +/- 1h dans un environnement tiède.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Diviser la pâte en 12 pâtons (ou plus en fonction de la taille des pizza que vous désirez). Fariner le plan de travail et étaler les boules pour avoir +/- 5mm d'épaisseur.

- 
- 
5. Faire chauffer une poêle sans matière grasse et faire cuire quelques minutes de chaque côté.
- 
- 

## Cynorrhodons

1. Si les cynorrhodons ne sont pas blets, les cuire à feu doux dans un très petit fond d'eau. Laisser refroidir avant de les utiliser.
- 
- 
2. Passer au passe-vite ou au jazz max les cynorrhodons. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre, sauce soja).
- 
- 

## Accompagnements

1. Couper en fine brunoise les poivrons et l'oignon rouge. Les faire sauter dans une poêle avec un fond d'huile de coco. Assaisonner avec des épices à tandoori (ou autre mélange indien). Ajuster l'assaisonnement avec de la sauce soja.
- 
- 
2. Couper le fromage en petits cubes et faire rissoler quelques instants à la poêle
- 
- 

## Dressage

1. Tartiner les naan de coulis de cynorrhodons et garnir de quelques légumes à l'indienne et de fromage. Terminez avec un peu de coriandre ciselée.
- 
-