

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	0.50 pc
sauce soja ou soja sucrée	
paneer ou halloumi	0.50 pc
Feuilles de coriandre	

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.
-
-