

Naan et riz à la viande

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 30 min / **Repos** : 2 h

● **Cuisson** : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la sauce à la viande

- 300 g de pulpe de tomates
 - 400 g de boeuf haché
 - 200 g de riz basmati
 - 1 cuil à soupe d'oignon
 - 1 cuil à café d'huile d'olive
 - Sel
- 1 cuil à café de curry en poudre

Pour les naans

- 200 g de farine
 - 1 yaourt
- 10 g de levure de boulanger
 - 1 cuil à café de sel
 - 1 filet d'huile
 - 5 cl d'eau tiède

Préparation :

Préparez d'abord la pâte des naans.

Dans un robot (ou un saladier), versez la levure diluée dans 1 cuil à soupe d'eau tiède, puis mettez la farine, le sel, l'eau, et l'huile, mélanger.

Ajoutez ensuite le yaourt et mélangez. Une fois une pâte homogène obtenue, laissez reposer environ 2 h dans une pièce chaude, en recouvrant le saladier d'un torchon propre. La pâte a dû doubler de volume.

Préparez la sauce :

Épluchez et émincez l'oignon. Dans une sauteuse, faites fondre l'oignon dans l'huile d'olive pendant 5 min.

Ajoutez la viande hachée et la pulpe de tomates et le curry. Laissez mijoter pendant 20 min.

Dans le même temps, faites cuire le riz dans de l'eau bouillante selon le temps indiqué sur le paquet. Égouttez et réservez.

Faites cuire les naans :

Détaillez la pâte en 4 et étalez-les au rouleau en galettes d'environ 1 cm d'épaisseur.

Faites-les dorer dans une poêle chaude environ 2 min par face avant de les déguster bien chaud avec le riz et la sauce à la viande.

Vous reste plus qu'à passer à table.

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline

ASTUCE :

Vous pouvez remplacer le curry par toutes autres épices