

# Cheese naan au fromage à tartiner et son curry de poulet

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 25 min / **Repos :** 20 min

**Cuisson :** 35 min

## **Ingédients pour 4 personnes :**

Pour les naans :

- ✓ 320 g de farine
- ✓ 13 cl de lait tiède
- ✓ 3 cuil à soupe de beurre fondu
- ✓ 1 cuil à café de levure de boulanger sèche
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile de tournesol
- ✓ 1 yaourt nature brassé
- ✓ 8 portions fromage à tartiner
- ✓ 1 cuil à café de sel

## **Pour le curry de poulet :**

- ✓ 600 g de blancs de poulet
- ✓ 2 yaourts nature brassés
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 boîte de concentré de tomates
- ✓ 2 citrons
- ✓ 1 cuillère à soupe de curry
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile de tournesol
- ✓ Sel & poivre

**Préparation :** *Recettes de Caline*

**Préparation des naans :**

Délayez la levure dans le lait tiède.

Verser la farine dans un grand saladier et ajouter le lait avec la levure puis le beurre fondu, l'huile de tournesol, le yaourt nature brassé et le sel.

Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une texture souple.

Couvrir d'un torchon et laisser lever pendant 20 min dans un endroit chaud.

Farinez un plan de travail et découpez la pâte en 4 morceaux de même poids.

Roulez chaque morceau en boule et laissez reposer 5 min.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler chaque boule en forme de rond ou d'ovale.

Disposez 2 portions de fromage sur chaque moitié de pâte en les écrasant légèrement.  
Rabattre l'autre moitié de pâte pour fermer le naan.

Étaler à nouveau délicatement la pâte afin d'obtenir une galette assez fine.

Faites chauffer une poêle anti-adhésive, sans matière grasse, et y faire cuire sur feu doux à moyen les naans sur les deux faces pendant quelques minutes.

**Préparation du curry de poulet :**

Détailler les blancs de poulet en cubes. Déposez-les dans un saladier

Dans le même saladier, mettre le yaourt.

Salez et poivrez.

Ajoutez l'oignon, l'ail, le concentré de tomates, le curry et le jus de citron et bien mélanger le tout.

Versez toute la préparation au poulet dans la sauteuse et laissez mijoter pendant 25 min.

Servir avec le reste des citrons verts coupés en quartiers et les naans bien chauds.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**