

Naans faciles

fourrés au chocolat

Ingrédients

pour 10 naans

Pour 10 naans :

- 450g de farine de blé
- 280g à 290g d'eau
- 2 cc de levure chimique
- 1 belle CS d'huile d'olive
- Un peu de sel

Mode de cuisson :

- à la poêle
- ou sur le feu

Les étapes

1

Mélanger les ingrédients secs

2

Ajouter l'eau et l'huile d'olive. Pétrir jusqu'à obtention d'une boule sur un plan de travail fariné

3

Laisser reposer 20 min. Diviser la pâtes en boules

4

Cuisson sur le feu : aplatir la pâte à la main ajouter un carré de chocolat et laisser cuire sur le feu quelques minutes de chaque côté

5

Cuisson à la poêle : aplatir la pâte sur un plan de travail fariné ajouter de la pâte à tartiner (pas trop liquide) fermer la boule, aplatir de nouveau

6

Cuire sur un poêle très chaude à sec , quelques minutes de chaque côté