

Cheese naan burrata, tomates cerises rôties

4 pers 35 mn

Les **ingrédients**

- 300 g Farine de blé
- 125 g Fromage blanc nature
- 1 sachet Levure chimique
- 10 cl Eau tiède
- 4 c. à s. Huile d'olive
- 120 g Mozzarella râpée
- 250 g Tomates cerises
- 2 Burratas
- 1 gousse Ail
- 4 brins Basilic frais
- Sel fin
- Poivre moulu

La **recette**

Etape 1

Préparer les naans : mélanger la farine, la levure et un peu de sel dans le bol d'un robot.

Etape 2

Ajouter le fromage blanc, l'eau tiède et l'huile d'olive, puis pétrir 5 minutes avec le crochet jusqu'à obtenir une pâte souple. Couvrir et laisser reposer 20 minutes.

Etape 3

Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°C (th. 7). Rincer les tomates cerises, peler et hacher l'ail, puis les placer dans un plat à gratin.

Etape 4

Arroser d'huile d'olive, saler, poivrer puis enfourner 20 minutes, jusqu'à ce que les tomates soient légèrement confites.

Etape 5

Diviser la pâte en 4 boules, puis les étaler sur un plan de travail. Déposer un peu de mozzarella râpée au centre, refermer puis étaler de nouveau pour former les naans.

Etape 6

Faire cuire les naans 3 à 4 minutes par face dans une grande poêle chaude sans matière grasse, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Etape 7

Déposer les naans dans les assiettes, ajouter les tomates cerises rôties et un peu de burrata par-dessus. Rincer et ciseler le basilic, en parsemer les assiettes puis servir.