

Le Keema naan, un pain indien farci

Recette pour 12 tapas

Description

Voilà un pain plus moelleux qui accompagnera lui aussi tous vos plats en sauce. Idéal à partager comme le veut la cuisine indienne.

L'astuce du chef

La dorure pour la cuisson du pain est importante ici, parce que la recette ne contient pas de sel, c'est la seule solution pour obtenir une coloration.

Ingrédients

Le Pain Keema naan, la pâte

- 500 Gr Farine
- 100 Gr Yogourt grec nature 0%
- 2 Cuil. à soupe Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 7 Gr Levure de boulanger
- 250 Ml Eau tiède

- Sel et poivre
- Huile d'olive

La Farce

- 450 Gr Agneau haché
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail écrasé
- 1 Cuil. à thé Gingembre frais
- 1 Cuil. à thé Coriandre moulue
- 1 Cuil. à thé Cardamome
- 1 Cuil. à thé Paprika
- 1 Cuil. à thé Graines de cumin
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **380.00 F°**

La Pâte à pain

Dissoudre la levure dans l'eau tiède, versez le tout dans le bol du batteur électrique.

Ajoutez par dessus la farine, le sucre, réalisez un puit, ajoutez l'huile et le yogourt.

Lancez le pétrissage doucement, une fois tous les ingrédients pris, augmentez la vitesse pour lisser la boule de pâte. Dans l'ensemble on parle de 10 mn de pétrissage environ. Une fois une belle boule, la placer dans un bol huilé, recouvert d'un linge humide.

Laissez la pâte doubler de volume à peut prêt.

La Farce

Ciselez finement l'oignon, hachez finement l'ail.

Mélangez tous les ingrédients de la farce ensemble.

Finition montage

Appuyez légèrement sur la boule de pâte (dégazer), détaillez la pâte en 6, réalisez de belle petites boules pas trop serrées.

Recouvert d'un linge humide, laissez-les encore dix minutes reposer.

Ensuite avec le bout des doigts, étalez sans les déchirer, toutes les boules de pâte.

Placez au centre de votre cercle de pâte une belle boule de farce.

Rabattez les bords du cercle sur le centre de la boule de farce.

Assurez-vous de bien fermer, retournez-la, écrasez légèrement le centre de cette boule farcie.

Gardez le contour du cercle bombé, piquez le centre avec une cuillère à soupe ou autre.

Glissez le pain sur une plaque de cuisson avec papier. Vous pouvez y apporter une légère dorure.

Bon appétit!