

# Naans maison pesto, légumes grillés, burrata, framboises & coppa

## Accord du sommelier



Le Reuilly rosé présente en bouche des parfums de framboises, de pêches blanches et de figes. Ce vin frais et fruité accompagnera très bien ces naans aux légumes grillés. L'utilisation de framboises permettra de faire un rappel aux parfums du vin et apportera encore plus de fraîcheur à cette recette.

Servir entre 8 et 12°C



### TEMPS DE PRÉPARATION

50 - 60 minutes

### PORTIONS

8 personnes

## INGRÉDIENTS

### Ingrédients pour la pâte à naans :

- 340 g de farine
- 150g d'eau tiède
- 20 g de levure fraîche
- 20g d'huile d'olive
- 60g de yaourt grec
- 5 g de sucre
- 5g de sel
- Les herbes/épices de votre choix :  
thym, ail en poudre...

### Ingrédients pour le pesto :

- 1/2 botte de basilic
- 50 g de roquette
- 80 g d'amandes (entières ou effilées)
- 100 g de parmesan
- 1 gousse d'ail
- 10-15 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

### Ingrédients pour la garniture :

- 1 burrata
- 1 courgette
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 barquette de framboises
- 6 tranches de coppa
- 100 g de tomates séchées
- Quelques feuilles de roquette  
(pour la décoration)

# PRÉPARATION

## 1 - Réalisation de la pâte à naan :

Dans un saladier, versez votre farine et formez un puit. Ajoutez au milieu l'eau légèrement tiède, la levure émiettée, le yaourt grec, l'huile d'olive. Ajoutez sur le côté le sel et le sucre, les épices en poudre, du thym. Pétrissez la pâte au robot ou à la main jusqu'à obtenir une boule homogène. Mettez la pâte dans un saladier et filmez au contact. Laissez la gonfler une heure à température ambiante (ou une nuit au frigo si vous voulez l'utiliser le lendemain). La pâte doit pratiquement doubler de volume.

Astuce : S'il ne fait pas suffisamment chaud dans votre cuisine et que vous souhaitez utiliser la pâte rapidement, vous pouvez mettre un bol d'eau bouillante dans le bas de votre four, puis votre pâte dans le saladier filmé sur le dessus et refermer la porte du four.

## 2 - Réalisation de la garniture :

Lavez les légumes. Coupez la courgette en demi rondelles. Taillez les poivrons en lamelles. Dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive, faites revenir vos légumes. Salez et poivrez-les.

## 3 - Réalisation du pesto :

Commencez par laver et sécher les feuilles de basilic frais, et la roquette. Faites torréfier vos amandes hachées 10 minutes dans un four à 150°C. Laissez refroidir. Éplucher et dégermer la gousse d'ail. Placez les feuilles de basilic hachées, de roquettes, le parmesan, les amandes et la gousse d'ail dans votre mixeur. Mixez en ajoutant l'huile d'olive petit à petit jusqu'à obtenir une pâte homogène. Assaisonnez à votre goût et réservez au réfrigérateur.

## 4 - Cuisson des naans :

Étalez votre pâte en un ou plusieurs petits naans sur une fine épaisseur (3-4mm). Ajoutez de la farine si la pâte colle au plan de travail. Laissez reposer vos pâtes étalées encore 5 minutes.

Astuce : Vous pouvez ensuite la (les) faire cuire de deux façon différentes :

- A la poêle : Faites cuire à feu doux sans matière grasse, environ 2-3 minutes de chaque côté.
- Au four : Préchauffez votre four à 240°C. Faites cuire votre (vos) naans 3 à 4 minutes sur une plaque farinée jusqu'à ce qu'il(s) soit(ent) bien doré(s). Surveillez bien, selon votre four ça peut aller très vite.

## 5 - Ajoutez la garniture :

Dès que les naans sortent du four, tartinez-les généreusement de pesto. Ajoutez ensuite les légumes grillés, la burrata bien crémeuse au centre, une tranche de coppa, des framboises et quelques feuilles de roquette.

**Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood\_paris**