

RECETTE KETO : NAAN MIAM & SA SAUCE YUMMY !



Naan miam & sa sauce yummy!



Pour le Naan:



Ingrédients :

Pour 1 Naan

- 50 g de Mozzarella râpée
- 15g de farine d'amande
- 15g de farine de coco
- 30 g de fromage frais
- 1 càs de yaourt à la grecque nature
- 1/2 gousse d'ail
- 5g de levure chimique
- 20 g d'**huile d'olive vierge extra La Tourangelle***
- 4 feuilles de Coriandre
- sel

*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com



Naan miam & sa sauce yummy!

Étapes :

1. Dans un saladier, mélanger les farines, la levure et le sel
2. Faire fondre la mozzarella au micro-onde puis ajoutez-y le fromage frais, la càs de yaourt à la grecque et l'ail râpé
3. Réunissez les deux préparations précédentes et mélanger jusqu'à formation d'une boule
4. Former le naan puis le faire revenir à la poêle 4 min de chaque côté, sans huile
5. Réserver
6. Préparer la sauce en mélangeant l'huile d'olive avec l'ail râpé et la coriandre hachée
7. Verser la sauce sur le Naan et c'est prêt !

Bonne dégustation !

