

**Recette pour une dizaine de pains poêlés indiens au fromage:**

**500g de farine.**

**1/2 sachet de levure chimique.**

**25 cl d'eau chaude.**

**1 c à c de sel.**

**3 c à soupe d'huile d'olive.**

**Une dizaine de vache qui rit.**

**Verser farine sel et levure dans un saladier puis remuer pour mélanger en poudre homogène. Verser l'eau chaude puis mélanger à la main jusqu'à obtenir une pâte souple. Diviser la pâte en pâtons de la taille d'une clémentine.**

**Passer au rouleau à pâtisserie chaque pâton en rond d'environ 10 cm de diamètre.**

**Mettre 1 vache qui rit dans chaque cercle puis refermer et sceller à la fourchette.**

**Dans une poêle à crêpe faire dorer chaque face. Déguster tiède.**