

## Naans

300 g de farine de blé  
150 ml de yaourt nature  
60 ml de lait tiède  
1 cuillère à café de levure sèche active  
1 cuillère à café de sucre  
1/2 cuillère à café de sel  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
Du beurre fondu (pour badigeonner)

1. Dans un petit bol, mélangez le lait tiède, la levure et le sucre. Laissez reposer pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
2. Dans un grand bol, mélangez la farine et le sel. Ajoutez le yaourt et l'huile végétale, puis versez le mélange de levure. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Transférez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique.
4. Replacez la pâte dans le bol, couvrez-la avec un torchon propre et laissez reposer pendant environ 1 heure.
5. Après le repos, préchauffez une poêle à feu moyen.
6. Divisez la pâte en 4 portions égales et formez des boules. Sur une surface farinée, étalez chaque boule en une forme ovale d'environ 0,5 cm d'épaisseur.
7. Placez les naans un par un dans la poêle préchauffée et faites-les cuire pendant environ 1 à 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et gonflés.
8. Badigeonnez-les avec du beurre fondu juste avant de les servir.