



PRÉPARATION : 10MIN
PORTIONS : 1 BOL (270GR)

TZATZIKI

INGRÉDIENTS

- 1/2 Concombre (150gr)
- 150gr de Yaourt à la Grecque
- 1 Gousse d'Ail
- 1 c.à.c d'Aneth
- 1 c.à.c de Vinaigre (blanc ou rouge)
- Sel, Poivre

PRÉPARATION

- Laver le concombre et éplucher une bande sur deux, puis le râper.
- Placer le concombre dans un saladier, saler, mélanger et laisser reposer 5min pour le faire dégorger.
- Rincer le concombre et le presser au maximum pour en faire sortir le plus d'eau possible.
- Placer le concombre ainsi égoutté dans le saladier, ajouter la gousse d'ail dégermée et hachée, le yaourt grec et tout le reste des ingrédients. Remuer bien, ajuster l'assaisonnement.
- Réserver au frais dans un boîte hermétique ou servir immédiatement !
- Idéal pour accompagner vos toasts, tartinades, sandwiches ou apéros ! C'est une sauce qui passe partout alors n'hésitez pas à l'ajouter au menu ;)



Conservation : 2-3j au frais max