

Concombre Tzatziki

Ingrédient pour 1 personne :

- ½ yaourt grecs
- ¼ gousse d'ail
- ½ c.à.s d'huile d'olive
- ¼ c.à.s de vinaigre
- poivre
- sel
- ¼ concombre
- menthe fraîche



Préparation :

• **Étape 1**

Éplucher et râper le concombre, puis le mettre à égoutter dans une passoire (l'astuce est de saler le concombre pour le faire dégorger plus vite).

• **Étape 2**

Dans un saladier, mettre les yaourts, l'huile, le vinaigre, le poivre et la gousse d'ail écrasée.

• **Étape 3**

Hâcher ou couper en morceaux très fins la menthe et la rajouter dans le saladier.

• **Étape 4**

"Essorer" le concombre râpé et l'ajouter à la préparation. Saler si nécessaire et mélanger.

• **Étape 5**

Mettre au frais au moins 2 heures et servir.

• **Étape 6**

Déguster seul, avec du pain ou en accompagnement de salades.