

Tzatziki de concombre (Grèce)

Ingrédients

2 yaourts grecs
1 gousse d'ail
2 c.à.s d'huile d'olive
1 c.à.s de vinaigre
poivre
sel
1 concombre
menthe fraîche

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