

INGRÉDIENTS POUR TZATZIKI

1 concombre 2 yaourts grecs 1 gousse d'ail 1 demi
botte de menthe 1 demi citron huile d'olive sel et
poivre

PRÉPARATION POUR TZATZIKI

Peler le concombre, le couper en lamelle et le faire
dégorger pendant une quinzaine de minutes.

Hacher finement la menthe après l'avoir lavé et
effeuillé. Écraser l'ail.

Mélanger le concombre avec les yaourts. Ajouter
l'ail, l'huile d'olive et la menthe. Verser le jus de
citron. Saler et poivrer

Servir frais.