

Ouzo avec un tzatziki à la coriandre et aux limes sur pitas

Pour 4 personnes

1 pot de yaourt type grec ou bulgare – ½ concombre – 1 échalote et 1 gousse d'ail
– de la coriandre – 1 lime (ou ½ citron vert) – sel et poivre.

Lavez le concombre et coupez le en petits dés (sans l'éplucher pour garder un maximum de croquant). Salez au gros sel, le laissez égoutter ½ heure puis l'essorer dans un torchon.

Hachez l'ail, l'échalote, ciselez la coriandre et pressez le citron. Versez le yaourt dans un bol, ajoutez tous les ingrédients. Salez et poivrez. Arrosez de jus de citron et mélangez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Servir très frais. Se marie à merveille avec le saumon et la truite.

Cette recette est parfaite pour l'apéritif juste accompagnée de pitas.

C'est doux, c'est frais, ça croque, ça pique juste ce qu'il faut et c'est léger !!!

