

## *Tzatziki de courgettes grillées, citron et basilic*

*Pour 6 Personnes*

*- 2 petites courgettes - 1/2 citron - 1 gousse d'ail - 2 brins de basilic -  
4 brins d'aneth - 300g de yaourt à la grecque - 2 c à s d'huile d'olive - sel et poivre .*

*Lavez les courgettes, essuyez-les et coupez-les en 2 dans la longueur.*

*Faites- les cuire 3 min côté chair sur une plancha ( ou sous le grill du four) .*

*Retournez-les et poursuivez la cuisson 2 min. Laissez-les refroidir.*

*Emincez les courgettes en fines tranches. Déposez dans un saladier avec le basilic et l'aneth ciselés.  
Ajoutez l'ail haché, le jus du citron, l'huile et le yaourt. Salez et poivrez, mélangez bien et réservez au  
frais. Servez avec des tranches de baguette de campagne grillées  
puis frottées avec une gousse d'ail crue.*

