

Tzatziki

Ingrédients

pour 4 personnes :

400g de yaourt grec

égoutté ou yaourt nature

4 gousses d'ail

1 concombre

4 cuillères à soupe d'huile
d'olive

2 cuillères à soupe

de vinaigre

sel, poivre



Préparation du tzatziki :

Coupez le concombre, lavez-le et débitez-le en fines tranches.

Mettez les tranches dans une passoire et saupoudrez de sel.

Laissez dégorger une vingtaine de minute puis pressez-les dans vos mains de telle façon que tous le jus s'écoule. Coupez l'ail très finement.

Mettez le yaourt dans un saladier. Ajoutez le concombre égoutté et l'ail. Mélangez bien l'ensemble.

Versez peu à peu le vinaigre et l'huile et remuez encore. Salez et poivrez.