



# TZATZIKI

C'est fondant, c'est craquant, on adore tout simplement !

## INGRÉDIENTS

- 1/2 concombre
- 200g de yaourt grecque
- 2 gousses d'ail
- aneth
- Sel, poivre blanc
- Huile d'olive

## PRÉPARATION

- Épépiner et couper le concombre en petits morceaux, le faire sécher dans du sel pendant 3/4 d'heure.
- Mixer l'ail à l'aide d'un mixeur. Si vous ne disposez pas de mixeur comme ce fut notre cas, un rouleau pâtissier fera l'affaire.
- Verser le yaourt dans un saladier, puis ajouter l'ail, une cuillère à café d'huile d'olive et les concombres. Mélanger.
- Laisser reposer une heure au frigo.
- **C'est prêt**

Le petit+ de l'équipe : Pour plus de croquant, vous pouvez ajouter des morceaux de carottes. C'est déclaré conforme au règlement du tzatziki par un grec en personne!

*cooking* UP THE  
**COUNTRY**