

Pèle le concombre. Coupe-le en deux sur toute la longueur, retire les pépins, puis râpe la chair avec une grille à gros trous. Place-la ensuite dans une passoire, sale abondamment, mélange et laisse dégorger 15 minutes. Pèle et hachez l'ail. Egoutte les yaourts dans une passoire. Dans un saladier, mélange ces derniers et le concombre. Ajoute-y l'ail haché, puis arrose d'huile d'olive et de vinaigre, sale et mélange vivement. Lave, sèche, effeuille et hache la menthe. Incorpore-la dans la préparation et mélange bien.

Répartir le tzatziki dans des petits pots à ta convenance. Réserver au frais jusqu'au moment de servir. (1heure). Servir accompagné de pain toasté, de pita (découpé en triangles).

POUR 4 Personnes

4 yaourts grecs nature

1 concombre

1 gousse d'ail

1 bouquet de menthe fraîche

12 cl d'huile d'olive

1 c. à soupe de vinaigre

Sel, piment



TZATZIKI *grec*