

Tzatziki

Le tzatziki est un mezze à base de yogourt et de concombre répandu dans le sud des Balkans et le Moyen-Orient.

Ingrédients :

- 500 g de yaourt grec
- 1 concombre, pelé et épépiné
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe de menthe ciselée
- 2 cuillères à soupe d'aneth ciselée
- 50 ml d'huile d'olive
- Sel
- Poivre



1. Râper le concombre à l'aide de la grosse râpe et le placer dans une passoire.
2. Le saler et le laisser dégorger pendant 30 minutes.
3. Verser le yaourt dans un saladier.
4. Presser le concombre afin de l'essorer complètement l'ajouter au yaourt.
5. Ajouter l'ail, la menthe, et l'aneth.
6. Saler et poivrer.
7. Ajouter l'huile d'olive.
8. Bien mélanger.
9. Réfrigérer pendant 1 heure avant de servir.