

Tzatziki

Ingédients :

250 gr de yaourt grec
5 gousses d'ail
1 concombre
1/2 bottillon d'aneth
3cl d'huile d'olive
Sel, Poivre



Epluchez le concombre, râpez-le et égouttez-le avec du papier absorbant.

Dans un saladier, versez le yaourt, les gousses d'ail écrasées, l'huile d'olive et l'aneth ciselé.

Ajoutez le concombre râpé, le sel et le poivre.

Mélangez et dressez le tzatziki dans un ramequin.

Laissez au frais pour au moins une heure.

Avant de servir, versez un filet d'huile d'olive sur le Tzatziki.

