

TZATZIKI



YA
YA

TZATZIKI

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 concombres
- 500g de yaourt grec ou fromage blanc épais
 - 2 gousses d'ail
 - 1/4 de botte d'aneth
 - 1/4 de botte de menthe
 - Sel, Poivre
- 1 c-à-c de vinaigre de xérès

DÉROULÉ

- Laver les concombres et réaliser une brunoise.
- Ciseler l'aneth et la menthe, réserver.
- Porter l'eau à ébullition dans une petite casserole avec les gousses d'ail
- À la reprise de l'ébullition, enlever l'eau et plonger à nouveau ces gousses d'ail dans de l'huile d'olive cette fois-ci.
- Laissez-les confire à feu très doux pendant 30 minutes.
- Écraser l'ail confit et mélanger tous les ingrédients

TIPS DU CHEF

Ne pas mettre le "cœur" du concombre qui rendra trop d'eau et donnera un Tzatziki trop liquide !

Gardez-le pour réaliser un gaspacho ou une soupe froide.

Cette recette indique 2 gousses d'ail, mais n'hésitez pas à en mettre plus. L'ail confit est un délice et sublime de nombreuses recettes.

DRESSAGE

À servir dans un bol, avec du pain pita, des crudités...

*Ce sera
Poli Poli Kalo !*

**YA
YA**