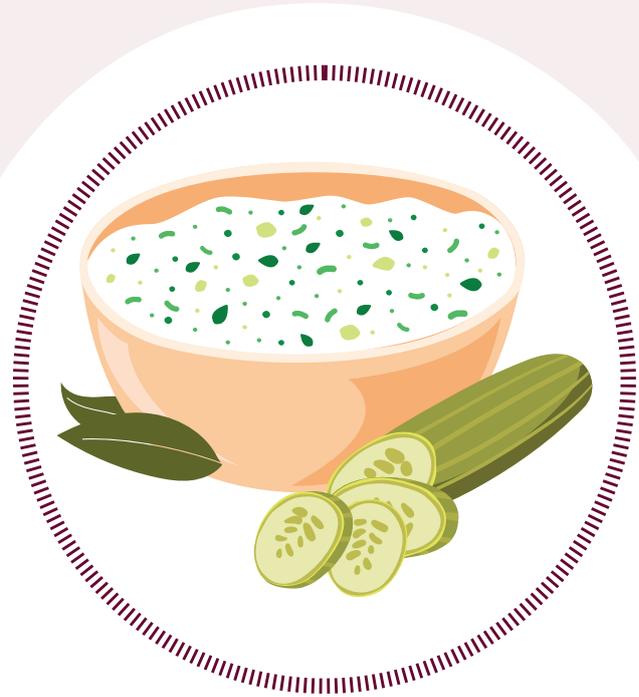


TZATZIKI CONCOMBRE

ÉTAPE 1 : Pelez le concombre puis coupez-le en petits morceaux. Le déposer dans un saladier au fur et à mesure. Saler généreusement et laisser mariner pendant 15 minutes.

ÉTAPE 2 : Mélangez la faisselle égoutée, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel, la menthe et l'ail dans un saladier. Ajoutez ensuite les morceaux de concombre.

ÉTAPE 3 : Mettre au moins 1 heure au frigo avant de le servir. À proposer comme sauce pour tremper des bâtons de légumes, à tartiner sur des toasts ou du pain pitta ou encore à présenter dans des verrines.



INGRÉDIENTS



1 citron



Feuilles de menthe



1 c. à soupe
d'huile d'olive



1 concombre



350g de
faisselle



Sel, poivre, 2
gousses d'ail