



Trempeuse au yogourt, olives, tomates séchées et pistaches

30 MIN. ET MOINS - FÊTE DES MÈRES - NOËL - RECETTES - SAINT-VALENTIN - SAUCES ET CONDIMENTS - THÉMATIQUES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse de yogourt grec nature ou de crème sûre
- 1/4 tasse de pesto
- 12 olives kalamata, dénoyautées et coupées en gros morceaux
- 1/4 tasse de tomates séchées dans l'huile, coupées en morceaux
- 1/4 à 1/3 tasse de pistaches, coupées grossièrement
- 1/3 tasse d'arilles de grenade
- Le zeste d'un citron
- Un trait de jus de citron frais
- Poivre du moulin

Préparation

1. Dans une grande assiette, étendre le yogourt.
2. Verser le pesto sur le yogourt et étaler.
3. Répartir également sur le pesto et le yogourt, les olives, les tomates séchées, les pistaches, les arilles et le zeste de citron.
4. Arroser d'un filet de jus de citron. Poivrer au goût.
5. Déguster avec des croustilles de pita maison.*

*J'aime beaucoup faire mes pitas grillés avec des épices au zaatar. Ça se marie bien avec la trempette.