



Sauce tzatziki maison : un pur délice

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 500 ML

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 3H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 concombre anglais, lavé, épépiné et râpé (on garde la pelure)
- 1 tasse de crème sûre 14% M.G.
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- 1/4 tasse de menthe fraîche
 - ou d'aneth fraîche
 - ou un mélange de menthe et aneth selon vos goûts
- Un trait de jus de citron (facultatif)
- Sel et Poivre
- Un filet d'huile d'olive extra vierge

Préparation

1. Râper le concombre préalablement lavé et épépiné.
2. Mettre le concombre râpé dans un linge propre et presser pour retirer le plus d'eau possible.
3. Dans un bol, mélanger le concombre râpé, la crème sûre, l'ail, les fines herbes ciselées et un trait de jus de citron.
4. Saler, poivrer.
5. Laisser reposer au frigo quelques heures. Ajuster l'assaisonnement et déguster avec un filet d'huile.