

Cuisiner en solo : Tzaziki au yogourt maison

30 MIN. ET MOINS - ACCOMPAGNEMENTS - RECETTES - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 10 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 concombres libanais ou 1 concombre anglais
- 1 pot de 500g de yogourt nature grec (important d'utiliser le grec pour la consistance de la tzaziki)
- 1 c. à soupe de jus de citron frais
- 1 c. à thé d'huile d'olive
- 4 petites gousses d'ail (ou 2 grosses) hachées finement
- 1 c. à soupe de menthe fraîche hachée
- sel et poivre

Préparation

1. Peler les concombres et les couper en 2 sur la longueur pour retirer les pépins à l'aide d'une petite cuillère.
2. Râper les concombres, déposer dans un bol et ajouter une grosse cuillère de sel puis mélanger.
3. Laisser reposer une dizaine de minutes puis presser entre les mains pour faire sortir le plus d'eau possible parce qu'on ne veut pas une bouette de tzaziki.
4. Ajouter tous les ingrédients et assaisonner au goût avec le sel et le poivre.