

Tzatziki

Recette traditionnelle grecque. Entremet.

Ingredients

- concombre en fines lamelles ou râpé grossièrement
- yoghurt grec (ou normal)
- ail
- aneth
- vinaigre
- huile d'olive
- sel

Assécher le joghurt

Si le yoghurt est grec, on a pas besoin de préparation spéciale car sa consistance est déjà la bonne. En revanche, pour du joghurt habituel, on versera le contenu des pots dans un filtre melita et on laissera égoutter jusqu'à obtenir la consistance voulue (environ 20 minutes).

Préparation

Mélanger le joghurt, l'ail pressé, l'aneth, l'huile d'olive, le vinaigre et le concombre. Laisser reposer au frigo 30 minutes.

[grec](#), [entremet](#), [salade](#)

From:

<https://yacs.alternatique.ch/> - YACS

Permanent link:

<https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:tzatziki>

Last update: **2012/09/22 12:53**

