

# 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 yoghurt

Si le yoghurt est grec, on a pas besoin de préparation spéciale cas sa consistance est déjà la bonne. En revanche, pour du yoghurt 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 yoghurt, 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**