

TZAZIKI

3 concombre libanais ou 1 concombre anglais

1 gousse d'ail

2 c. à soupe de menthe fraîche

1 tasse de yogourt grec nature ou de crème sûre

1 c. à thé de jus de citron

sel/poivre

Couper le ou les concombres en 2 sur la longueur.

Enlever les pépins au moyen d'une petite.

Couper les concombres en tronçons de 3 cm.

Mettre les concombres, l'ail et la menthe dans le bol du *Rapido-chef*.

Couper jusqu'à ce que les concombres soient hachés finement.

Ajouter le yogourt (ou la crème sûre) et mélanger dans le SENS CONTRAIRE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE.

Ajuster l'assaisonnement avec le sel, le poivre et le jus de citron