

Recette du Tzatziki - Signature Yaya Lille

Ingrédients nécessaires

- 500g de yaourt grec épais (minimum 10% de matière grasse)
- 1 concombre moyen ferme
- 2 gousses d'ail frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 bouquet d'aneth frais ciselé
- Sel fin et poivre du moulin

Matériel requis

- Râpe à fromage ou mandoline
- Passoire fine ou torchon propre
- Bol de préparation
- Presse-ail
- Cuillère en bois ou spatule

Étapes de préparation

- Laver le concombre et le râper grossièrement avec la peau pour conserver la couleur.
- Saler légèrement le concombre râpé et le placer dans une passoire pendant 15 minutes pour le faire dégorger.
- Presser fermement le concombre dans un torchon propre pour extraire un maximum d'eau.
- Dans un bol, mélanger le yaourt grec avec l'ail pressé, l'huile d'olive et le vinaigre.
- Incorporer le concombre égoutté à la préparation de yaourt.
- Ajouter l'aneth ciselé, mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
- Réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure avant de servir pour laisser les saveurs se développer.

Conseils de dégustation

- Servir bien frais avec un filet d'huile d'olive en finition.
- Accompagner de pain pita chaud, grillé ou de crudités croquantes (carottes, radis).

- L'utilisation d'un yaourt grec authentique est indispensable pour obtenir la texture onctueuse typique de Yaya.
- Consommer dans les 48 heures pour conserver toute la fraîcheur des ingrédients.