

Recette du Tzatziki Signature - Yaya Lille

Ingrédients

- 1 concombre frais de taille moyenne
- 500g de yaourt grec épais (minimum 10% de matière grasse)
- 2 gousses d'ail dégermées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge de qualité
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- Une petite botte d'aneth frais ciselé
- Sel fin et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Râpe à gros trous
- Passoire fine ou torchon propre en coton
- Bol mélangeur
- Presse-ail
- Cuillère en bois ou spatule

Étapes de préparation

- Râpez le concombre grossièrement. Placez-le dans un torchon propre et pressez vigoureusement pour extraire un maximum d'eau : c'est le secret pour un tzatziki onctueux.
- Dans le bol, mélangez le yaourt grec avec l'ail pressé, l'huile d'olive et le vinaigre de vin blanc.
- Incorporez le concombre râpé et bien égoutté à la base de yaourt.
- Ajoutez l'aneth frais ciselé, puis salez et poivrez selon votre convenance.
- Mélangez délicatement jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir pour laisser les saveurs se développer.

Conseils du Chef

- Servez bien frais avec un filet d'huile d'olive en finition et quelques feuilles d'aneth frais.
- Accompagnez idéalement de pain pita chaud et légèrement grillé.
- Le tzatziki se conserve parfaitement 48 heures au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

- Pour une version plus gourmande, ajoutez quelques olives de Kalamata dénoyautées au moment du service.