

Fiche Recette : Le Tzatziki Signature de Yaya

Ingrédients

- 500g de yaourt grec (texture épaisse)
- 1 concombre moyen
- 2 gousses d'ail frais
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillère à soupe de jus de citron jaune
- 1 bouquet d'aneth frais ciselé
- Sel fin et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Râpe à gros trous
- Passoire fine ou torchon propre
- Bol mélangeur
- Couteau d'office

Étapes de préparation

- Laver le concombre et le râper grossièrement avec la peau.
- Saler le concombre râpé et le laisser égoutter dans une passoire pendant 15 à 20 minutes.
- Presser fermement le concombre dans un torchon propre pour extraire un maximum d'eau.
- Hacher finement l'ail et ciseler l'aneth.
- Dans un bol, mélanger le yaourt grec avec l'ail, l'huile d'olive et le jus de citron.
- Incorporer le concombre égoutté et l'aneth au mélange.
- Assaisonner à votre convenance et mélanger délicatement.
- 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 légèrement grillé.
- Idéal en entrée avec quelques olives de Kalamata et des crudités croquantes.

- Consommer dans les 48 heures pour conserver toute la fraîcheur des herbes.