

TZATZIKI DE CONCOMBRE



Ingrédients pour 4 personnes :

1 concombre, 1 gousse d'ail, 1 bouquet de menthe
et coriandre frais, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive,
1 yaourt grec, sel et poivre.

Râper le concombre et le faire dégorger 15 min avec un peu de sel. Le mettre dans un saladier, ajouter l'ail écrasé, la menthe et la coriandre finement hachés, mettre le yaourt, l'huile, le sel et le poivre, remuer et mettre au frais. Le servir très frais avec du pain grec en apéritif, ou tel quel en entrée.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur
lesbonslegumes.intermarche.com.

LES BONS
LÉGUMES
Intermarché