



TZATZIKI

Pour 6 personnes :

2 concombres Noa - 500g yaourt grecque - 2 grosses gousses d'ail - 1 belle poignée de menthe fraîche - 1 belle poignée d'aneth fraîche - sel - poivre - huile d'olive -

Peler les concombres, les râper (gros trous) dans une passoire, les réserver 1 heure minimum dans l'évier en les pressant de temps en temps.

D'autre part, dans un saladier moyen, presser l'ail. Ajouter le yaourt. Couper au couteau finement les herbes, les mélanger au yaourt. Saler, poivrer, ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Remuer. Ajouter les concombres tout en mélangeant. Couvrir de film, réserver au frais.