



# TZATZIKI

DONNE  
¾ TASSE

## INGRÉDIENTS

- ¼ de concombre anglais, pelé
- ½ tasse (125 ml) de yogourt nature
- ½ c. à soupe (7 ml) de jus de citron
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1 c. à thé (5 ml) d'aneth frais, finement haché
- ⅛ c. à thé (0,5 ml) de sel

## PRÉPARATION

1. Couper le concombre en moitié sur la longueur. Utiliser une cuillère pour enlever les graines.
2. Râper le concombre et le déposer sur un coton à fromage. Ramener les bords ensemble pour former une poche. Essorer pour retirer le liquide.
3. Combiner tous les ingrédients dans un bol et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

## NOTES

Vous n'avez pas de coton à fromage? Vous pourrez en trouver à l'épicerie.