

Tzatziki au Zeste de Citron et à la Menthe

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| - CONCOMBRE | 1 grand |
| - YAOURT | 250g à la grecque |
| - CITRON(S) | le zeste d'1 |
| - HUILE D'OLIVE | 1/2 c à soupe |
| - MENTHE FRAICHE | 1 c à soupe (feuilles ciselées) |
| - AIL EN POUDRE | 1/2 c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez le concombre dans le sens de la longueur en 4. Otez les pépins.
- Recoupez chaque longueur en 2 ou 3 selon la grosseur et coupez de petits cubes.
- Ajoutez le zeste de citron, l'ail, l'huile d'olive et le yaourt. Mélangez.
- Salez et poivrez selon votre goût. Intégrez la menthe.
- Laissez reposer au frais pendant 30 minutes avant de déguster.

