

Verrine de Tzatziki aux Écrevisses

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- CONCOMBRE	1
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- ANETH	1 c à soupe ciselé
- YAOURT	250g (fromage blanc)
- ECREVISSE (CHAIR)	150g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez entièrement le concombre. Coupez-le en 4 dans le sens de la longueur et ôtez les pépins centraux.
- Coupez-le en languettes puis en petits dés (assez petits).
- Ajoutez l'ail, l'aneth ciselé, le yaourt, sel et poivre. Mélangez et homogénéisez.
- Répartissez le tzatsiki dans des verrines individuelles puis surmontez de quelques queues d'écrevisses. Saupoudrez d'aneth.
- Réservez au frais avant dégustation (au moins 1 heure).

