

## TZATZIKI

- \* 2 petits concombres
- \* 400 g de yaourt à la grecque
- \* 4 gousses d'ail pilées
- \* 3 cuillère à soupe de menthe fraîche finement hachée
- \* 1 cuillère à soupe de jus de citron
- \* feuilles de menthe (pour décorer)

Coupez les concombres en 2 dans le sens de la longueur, et retirer les graines.

Ne les pelez pas, râpez les grossièrement dans une petite passoire (*j'en râpe une partie et je coupe de reste en tout petits dés*)

Saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger pendant 15 min dans un saladier.

Pendant ce temps, mélangez soigneusement le yaourt à la grecque, l'ail écrasé, la menthe et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Rincez le concombre à l'eau froide, essorez-le par petites poignées de façon à éliminer l'excédent d'eau (au besoin avec du papier absorbant).

Incorporez le concombre au mélange au yaourt, puis ajoutez du sel et du poivre noir fraîchement moulu.

Servez aussitôt ou placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Décorez de feuilles de menthe.

Source : [www.lemilleurduchef.com](http://www.lemilleurduchef.com)