

Yogourt concombre et aneth

Recette pour 4 personnes

Description

Une sauce pleine de fraîcheur pour accompagner vos grillades et vos légumes.

Ingrédients

Pour le yogourt

- 200 Gr Yogourt grec
- 0.50 Unité(s) Concombre
- 5 Ml Flocons de chili
- 1 Gousse(s) Ail
- 0.50 Botte(s) Aneth
- 0.50 Unité(s) Citron

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Égouttez le yogourt dans un tamis. Pelez, videz et taillez le concombre en brunoise, mettez-le dans une passette. Salez et laissez dégorger pendant 15 minutes. Hachez l'aneth et l'ail, pressez et filtrez le jus de citron. Mettre le yogourt dans un bol, ajoutez le reste des ingrédients, mélangez bien, rectifiez l'assaisonnement et finissez avec un trait d'huile d'olive.

Bon appétit!