

Yogourt raita

Recette pour 4 personnes

Description

Un yogourt frais et plein de saveurs, parfait pour une trempette à l'heure de l'apéritif.

Ingrédients

Pour le raita

- 250 Ml Yogourt grec
- 0.50 Botte(s) Menthe
- 0.25 Botte(s) Persil plat
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Gousse(s) Ail
- 0.50 Unité(s) Concombre
- 0.50 Cuil. à thé Tabasco
- 5 Ml Coriandre moulue

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Pour la mise en place

Videz le concombre et taillez-le en petits cubes. Hachez l'ail, le persil et la menthe. Pressez le citron et filtrez le jus.

Pour le raita

Dans un bol, mélangez le yogourt avec l'ensemble des ingrédients indiqués dans la recette, puis rectifiez l'assaisonnement. Servir avec du pain pita grillé.

Bon appétit!