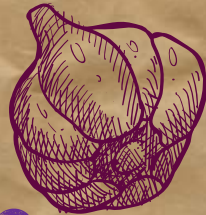


Tzatziki

DÉLICIEUX

Idéal pour l'apéritif

Humm !



Végétarien

EXQUIS

Tzatziki

Epluchez votre concombre.
Coupez-le en tagliatelles à l'aide de votre économe. Laissez dégorger vos tagliatelles pendant environ 30 minutes.

Pelez et pressez votre gousse d'ail.
Préparez votre menthe : lavez-la, effeuillez-la et ciselez-la très finement.

Dans un bol, mélangez vos tagliatelles de concombre préalablement coupées, les yaourts grecs, l'ail, l'huile d'olive, la menthe et le jus de citron.

Salez et poivrez selon votre goût.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

1 gousse d'ail
1 concombre

2 yaourts grecs

1/2 botte de menthe

1/2 citron

2 cás d'huile
d'olive

Sel

Poivre

