

# TZATZIKI FACILE



## *Ingrédients :*

- 1 concombre
- 2 petits pots de fromage blanc (200g)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1/2 cuillère à café de vinaigre de vin
- sel, poivre du moulin

## *Les étapes*

Pelez le concombre puis coupez-le en petits morceaux. Vous pouvez enlever les graines ou les garder selon votre goût.

Mélangez le fromage blanc, l'huile d'olive, le sel, et l'ail dans un saladier. Ajoutez ensuite les morceaux de concombre. Mélangez de façon à ce que le concombre soit bien imprégné.

Mettez le saladier au moins 1 heure au frigo avant de le servir pour permettre aux parfums de s'exhaler.

À proposer comme sauce pour tremper des bâtons de légumes, à tartiner sur des toasts ou du pain pitta ou encore à présenter dans des verrines.

Source : <https://www.cuisineaz.com/recettes>