

Tzatziki de concombre



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Le tzatziki est une spécialité grecque à base de concombre qui se sert en entrée. Je vous propose de découvrir cette recette très simple et rapide à préparer qui séduira tous les amateurs de ce légume.

Ingrédients

- 1 petit concombre
- 1 pomme verte granny smith
- 1 yaourt à la grecque - ou 1 yaourt "perle de lait"
- jus de citron
- feuilles de menthe
- persil
- curry
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Rincer et peler le concombre une bande sur deux. Le couper en deux dans le sens de la longueur. Enlever les graines et le couper en dés.
- 2 Eplucher la pomme, la couper en dés et l'arroser de jus de citron.
- 3 Mélanger le yaourt avec un peu de jus de citron, les fines herbes ciselées. Saler et poivrer. Ajouter une pointe de curry et incorporer les dés de concombre et de pomme.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

