

Un hors-d'œuvre exotique et savoureux



Déposer le concombre haché dans le linge de la passoire.



Presser fermement pour extraire tout le liquide.



Mélanger hachis de concombre, yogourt, ail, aneth et huile.



Avec un couteau pointu, séparer les pitas en deux.

D'ORIGINE GRECQUE, LE TZATZIKI A FAIT LE TOUR DU MONDE. EN VOICI UNE VERSION MAISON, TOUT CE QU'IL Y A DE PLUS FACILE À RÉALISER.

Tzatziki

PRÉPARATION : 15 MINUTES

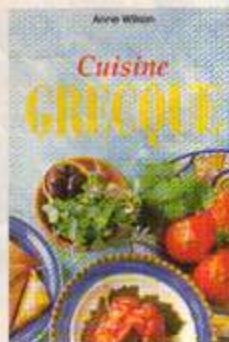
ATTENTE : 2 HEURES

3	petits concombres (ou 1 concombre anglais) hachés
500 g	de yogourt nature
3	gousses d'ail écrasées
5 ml (1 c. à thé)	d'aneth frais, haché
45 ml (3 c. à soupe)	d'huile d'olive
	sel
	poivre noir du moulin
2	pitats
	huile

Disposer un linge fin (étamine) sur une passoire et y déposer le concombre haché. Presser pour en extraire tout le liquide et mettre le hachis dans un saladier. Ajouter le yogourt, l'ail, l'aneth et l'huile d'olive. Bien mélanger. Saler et poivrer. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer 2 heures. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Diviser les pitats en deux avec un couteau pointu et badigeonner l'extérieur d'huile. Couper chaque demi-galette en 8 parts. Faire chauffer au four, sur une plaque non huilée, environ 20 minutes pour qu'il soit croustillant.

Garnir de sauce au yogourt. (6 portions)



Nous avons tiré et adapté cette recette du livre *Cuisine grecque*, d'Anne Wilson (Éditions Könemann, 64 pages, 2,95 \$). ■