

## Atelier de cuisine végétarienne



# TZATZIKI



Préparation : 20'

Matériel : saladier + égouttoir

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 concombre
- 1 ou 2 gousses d'ail
- Yaourt au lait de brebis
- Olives noires
- Feuille de sauge ou aneth
- Huile d'olive, sel, poivre

### Préparation :

Râper le concombre ou le couper en petits dés et le faire dégorger 15 min.

Préparer la sauce :

- dans un saladier, mettre le yaourt, l'ail, les olives émincées, l'huile d'olive, le sel, le poivre et les feuilles de sauge émincées.
- Battre le tout
- Arroser le concombre de cette sauce
- Mettre au frais

Le servir très frais avec du pain grec en apéritif, ou tel quel en entrée