

zeste

Tzatziki maison

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **375 ml** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **10 min**

Préparation **10 min**



Préparation

1. Râper les deux concombres et déposer dans une passoire. Bien presser pour faire sortir l'excédent d'eau.
2. Déposer la chair du concombre égouttée dans un bol et ajouter tous les autres ingrédients. Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement, au besoin.

PUBLICITÉ

Ingrédients

250 ml (1 tasse) de crème sure

2 concombres libanais

1 gousse d'ail, hachée finement

1/2 citron pour le jus

30 ml (2 c. à soupe) d'origan frais, ciselé finement

Sel et poivre

PUBLICITÉ