

Salade de concombre crémeuse

- La meilleure recette de salade de concombre crémeuse!



Ingrédients :

- 3 concombres de taille moyenne, tranchée finement
- Le quart d'un oignon rouge tranché finement
- 1/3 de tasse (90 ml) de yogourt grecque
- Le jus d'un citron
- 1 cuillère à soupe d'aneth
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Dans un grand bol, combinez les concombres et l'oignon.
2. Dans un bol de taille moyenne, combinez le yogourt, le jus de citron et l'aneth. Bien mélanger. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Verser la vinaigrette sur les concombres et bien mélanger.
4. Garnir d'un peu d'aneth supplémentaire au besoin.
5. Servir!

“ Ça commence à être le temps de se faire des savoureuses salades de concombre avec ceux-ci qui commencent à pousser! Gâtez-vous :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

