

zeste

Tzatziki des Stamatakos

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **8 h**

Préparation **480 min**

Préparation

1. Dans un saladier, mettre tous les ingrédients sauf l'huile d'olive. Bien méla. Mettre la préparation dans un coton à fromage et laisser égoutter au réfrigérateur toute une nuit.
2. Retirer le mélange du coton à fromage et incorporer l'huile d'olive. Rectifie l'assaisonnement. Servir avec des pains pita.

PUBLICITÉ

Ingrédients

1 concombre anglais, pelé, épépiné et râpé

1 gousse d'ail

250 ml (1 tasse) de yogourt 10 %

1/2 citron, pour le jus

125 ml (1/2 tasse) de crème sure

125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive extra vierge

Sel et poivre, au goût

Aneth, au goût

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)

Nutrition

- Sans sésame Sans moutarde Sans gluten
- Sans fruits de mer Sans arachides Sans noix Sans oeuf
- Sans poisson Sans soya Sans sucre ajouté