

Tzatziki aux noix



Ingrédients

- 350 g de yaourt Greek style Pur Natur
- 1 concombre
- 2 gousses d'ail
- une poignée d'aneth
- 100 g de noix
- sel et poivre

Préparation

Lavez le concombre et râpez-le grossièrement. Ajoutez-y le yaourt et l'ail écrasé. Émincez l'aneth et hachez les noix. Ajoutez ces ingrédients à la préparation obtenue précédemment et assaisonnez de sel et de poivre.

À partir de cette préparation, vous pouvez également faire une soupe froide en ajoutant de l'eau et un peu d'huile d'olive.