**TZATZIKI**

1 gros concombre

6 cas de fromage blanc, bien bombées

2 à 3 cas d’huile d’olive

4 gousses d’ail pilé

½ à 1 jus de citron selon la taille

1 petite botte de menthe

Sel, poivre

Râpé le concombre, mettez-le dans un torchon et essorer le bien

Mixez un peu de fromage blanc avec la menthe, l’ail, l’huile et le citron

Mélangez l’ensemble, salez, poivrez, gouter et ré ajuster selon votre goût

Réservez au moins 2h au frais

Servez à l’apéro dans des petites verrines, en sauce d’accompagnement d’une viande, de légumes, etc …, en entrée tous simplement.

**LA TABLE DES PLAISIRS**