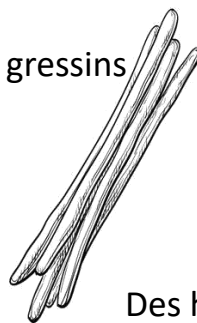


APERÔ DU JARDIN

Sauce au yaourt, herbes et citron

Il faut :

Des gressins



Des herbes aromatiques



Un yaourt à la grecque

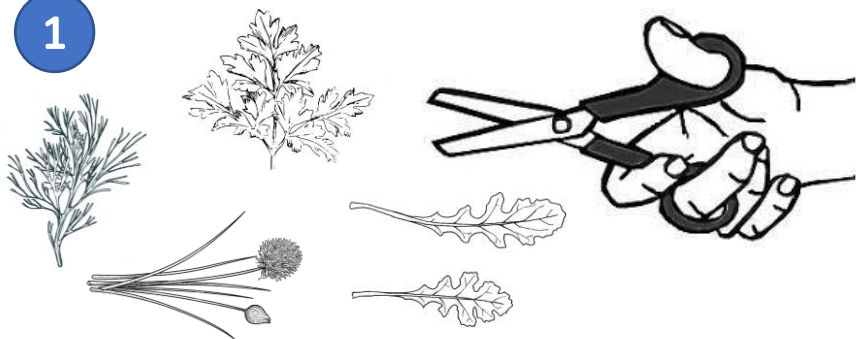


Un citron



Du sel

1



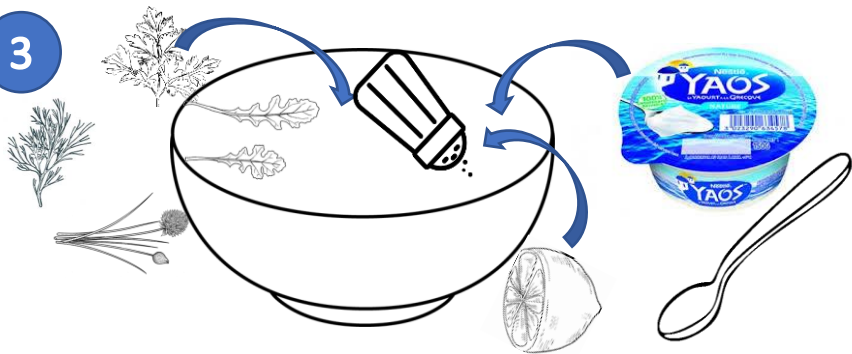
Couper des petites herbes (aneth, persil, ciboulette, roquette) en petits morceaux.

2



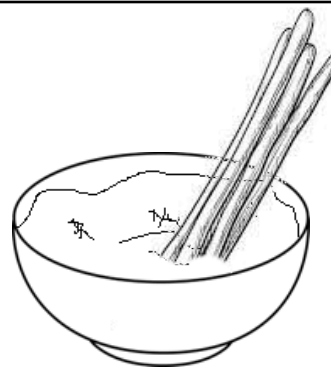
Brasser le yaourt à la grecque avec une cuillère.

3



Dans un bol, verser le yaourt, ajouter des petites herbes, et un peu de jus de citron. Saler. Mélanger.

4



Disposer des gressins dans la sauce pour prendre l'apéro.

APERÔ DU JARDIN

Infusion menthe ou verveine citronnée

Il faut :

Des feuilles de menthe



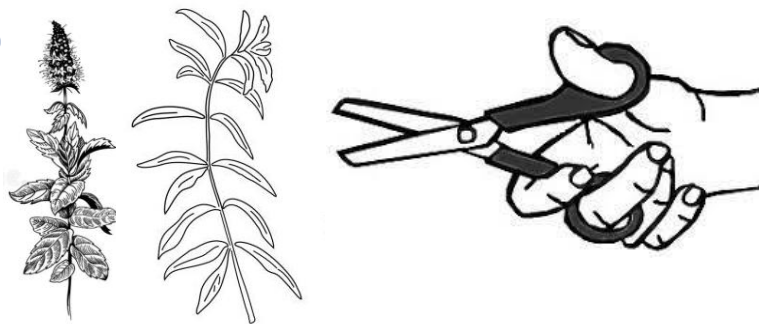
Des feuilles de
verveine citronnée

De l'eau



Du sucre

1



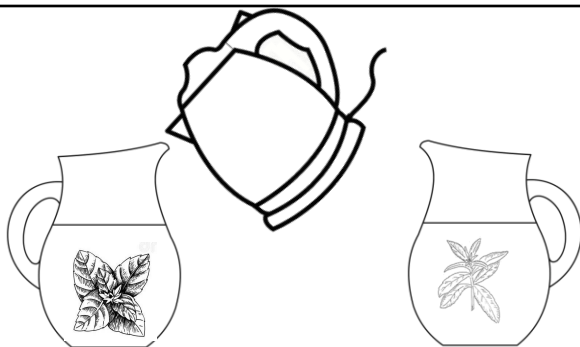
Couper des feuilles de menthe et des feuilles de verveine citronnée.

2



Faire bouillir de l'eau dans la bouilloire.

3



Verser l'eau bouillante sur les feuilles de menthe ou les feuilles de verveine. Laisser infuser quelques minutes.

4



Ajouter un peu de sucre. Mélanger et servir.