

Comment faire une bonne sauce tzatziki

- Une recette absolument parfaite de sauce tzatziki!



La sauce tzatziki est une sauce traditionnelle grecque à la base de yogourt et de concombre. Elle accompagne de façon originale les sandwiches et les crudités.

Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de yogourt grec nature
- 2 concombres (sans pépins) coupés en dés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail émincées
- Le jus d'un demi-citron
- 1 cuillère à soupe d'aneth
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Saler les concombres et laisser dégorger une bonne heure dans la passoire. Bien rincer et égoutter.
2. Mettez tous les ingrédients ensemble.
3. Ajoutez un petit concombre pour le look.

Voilà 😊 vous pouvez en mettre dans votre **Wrap au poulet** ou sur vos **ailes de poulet Buffalo**.



Apprenez comment faire votre propre sauce tzatziki maison pour les sandwiches, les crudités ou pour tremper vos ailes de poulet Buffalo :)

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