

TZATZIKI

(TSSZATSSZIKI... ESSAYE ENCORE!)



INGRÉDIENTS



Difficulté : UTLREASIMPLE

Coût moyen : PAS CHER! ;-)

Bon, on disait que ce soir à l'apéro vous étiez 6, il te faut donc :

- Un concombre. Bon du coup, si tu veux faire un tzatziki, c'est maintenant!
- 400g de fromage blanc. Perso, j'ai utilisé du fromage blanc à 40% de matière grasse, l'été est passé, j'ai rangé mon bikini!
- 3 gousses d'ail.
- Comme ça à l'instinct, je te dirai environ une quinzaine de feuilles de menthe. Alors, il faut que je t'avoue que Rémy et Damien cultivent une menthe incroyable! Tu sais, celle qui a l'odeur et le goût de la menthe glaciale. C'est celle que j'ai utilisé jeudi dernier pour le tsa... ta... tza... Enfin, tu vois!
- Le jus d'un citron.
- Du sel et du poivre, évidemment!

Ouh la ! Ca fait quand même un sacré bail que je ne t'ai pas livré une recette, nan ?!

Tu me l'as dit, j't'ai répondu « oui oui ! » et finalement j'ai pris mon temps. C'est à dire que j'aime bien prendre mon temps...

Bon, là, je me « relance » parce que tu m'as demandé je ne sais combien de fois jeudi dernier : « y'a quoi dans ton tsa...ta...tza... ton truc là ???! ». Ouais, ok ! Ce n'est pas facile à dire ! Allez, je te raconte ! Tu vas voir, c'est bête comme chou !

Qu'est ce tu fais avec tout ça ?

- # Tu commences par râper ton concombre. Tu lui enlèves la peau ou pas... Moi je l'ai enlevée parce qu'elle était épaisse mais tu sais bien que tu peux la laisser..
- # Tu fais dégorger ton râpé de concombre environ 30 minutes, autrement dit, tu mets tout dans une passoire, tu saupoudres de sel et t'attends. Puis tu rinces et tu attends de nouveau (5 minutes) que l'eau soit bien « écoulée ». C'est une histoire de gravité !
- # Au lieu de réviser tes cours de physique sur l'attraction terrestre, tu pèles et dégermes tes gousses d'ail que tu presses avec un presse-ail ou que tu hâches ou que tu presses avec la lame d'un grand couteau.
- # Tu as aussi le temps de presser ton citron.
- # Et tu as largement le temps de ciseler tes feuilles de menthe !

Après ?

- # Tu mélanges tout ! Et tu assaisones de sel et poivre selon ton goût. Oui ! Tu goûtes et re-goûtes !
- # Quand tu es satisfait du résultat, tu places le tout au frais et t'attends que les copains arrivent pour te demander « mais y'a quoi dans ton tza...ta... tsa... Dans ton truc là ???! ».

Bien sûr, tu auras prévu du bon pain pour la dégustation. Des bâtonnets de légumes feront aussi l'affaire si t'as encore prévu de sortir le bikini !



« Evidemment, je t'ai raconté la recette de jeudi dernier mais tu peux inventer ! Si tu n'as pas de menthe, tu peux la remplacer par une autre plante aromatique. Tu peux aussi ajouter une épice... Et si tu n'as pas de concombre ? Euh... Invente ! Tout est possible !

Bon appétit !