



CONCOMBRE À LA GRECQUE

INGRÉDIENTS

- 1 concombre
- 1 c-à-s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 yaourt nature
- un peu d'origan
- Sel et poivre.

PRÉPARATION

Coupez le concombre en 4 dans le sens de la longueur, ôtez le cœur et découpez ensuite en cubes.

Dans un plat creux mélangez l'huile avec le yaourt.

Ajoutez l'ail pressé, le sel, le poivre et l'origan.

Rajoutez les dés de concombre à cette préparation.

Remuez bien et laissez au réfrigérateur 30mn avant de servir.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE REPOS : 30MN
TEMPS TOTAL : 50MN