TZATZIKI

**Ingrédients**

* *1 concombre*
* *Menthe (plein)*
* *Persil (un peu)*
* *1 yaourt à la grecque*
* *½ citron*
* *Piment d’espelette, sel, poivre, gros sel*

**Réalisation**

* *Rincer le concombre, ne pas le peler ; le couper en 2 pour l’épépiner complètement*
* *Le couper en tout petits dés (hachoir manuel) que vous mettez dans un saladier, largement arrosé de gros sel. Laisser mariner ¼ heure*
* *Transvaser les dés de concombres dans une passoire, rincer abondamment puis sécher sur un torchon.*
* *Hacher au couteau la menthe et le persil.*
* *Dans un saladier mélanger les dés de concombre, le yaourt à la grecque, les herbes hachées ; bien mélanger puis ajouter sel, poivre, piment et le jus de citron*
* *1 heure au frais avant de l’utiliser*