

Sauce au yaourt et au concombre

Cette sauce peut très bien accompagner des plats de viande ou de riz. Elle est idéale avec de la **méjadra**.



Ingrédients:

2 petits concombres (200 g)

300 g de yaourt grec

1 gousse d'ail écrasé

1 pincée de poivre de Cayenne (j'ai mis du piment d'Espelette)

1 cs de menthe séchée

2 cs de menthe fraîche ciselée

2 cs de jus de citron

1/2 cc de sel

1/4 de cc de poivre blanc

Préparation:

1- Éplucher les concombres et les couper en tranches très fines.



2- Dans un saladier, mélanger tous les autres ingrédients.



3- Ajouter les concombres, mélanger et réserver au frais.

