



Tzatziki de betterave

Inspiré de « La guinguette d'Angèle »

Ingrédients



Pour 1 bol

- 150 g de yahourt de Brebis ou de fromage blanc
- 1 petite betterave
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet d'aromates de saison (persil, coriandre...)
- ½ citron
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel / poivre



Préparation

- Dans un bol, mettre l'ail pressé et arroser du jus de citron,
- Ensuite, râper finement la betterave,
- Mélanger le tout avec le yahourt, le bouquet d'aromates ciselé,
- Saler, poivrer et ajouter le filet d'huile d'olive.

À utiliser comme tartinade, dip pour les carottes ou gressins.

Il n'y a plus qu'à déguster !

