



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Concombre à la grecque .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 concombre
- 1 yaourt
- ½ citron
- Brins de ciboulette
- Quelques grains de paprika doux
(ou de la muscade à la place)
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 petit oignon blanc
- Sel, poivre

- Peler le concombre et couper le en tronçons puis couper-les en deux dans le sens de la longueur
- Enlever soigneusement les grains et couper les en fines tranches.
- Mettre les morceaux de concombre dans un plat creux
- Presser le demi citron à l'aide d'une fourchette. Peler et hacher l'oignon blanc
- Rincer et sécher la ciboulette, et la couper en tout petit.
- Battre au fouet le yaourt blanc jusqu'à ce qu'il devienne mousseux
- Ajouter le jus de citron, 1 cuillerée de moutarde, le paprika, la ciboulette et l'oignon
- Mélanger, saler, poivrer. Verser la préparation au yaourt sur le concombre et mélanger