



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

. Hamburger Tzatziki .



| | |
|---|---|
| Ingrédients pour 1 personne : <ul style="list-style-type: none">- 1 tomate- 2 cornichons aigres doux- 2 larges blinis- 2/3 de concombre- 3 feuilles de batavia- Crème balsamique- Sésame | Pour la sauce : <ul style="list-style-type: none">- 1 c.à.c d'ail en poudre- 125 mg de yaourt grec- 2 c.à.c d'huile- Aneth, persil- Sel, poivre- 1/3 de concombre |
|---|---|

Préparer la sauce tzatziki :

- *Peler, épépiner et détailler en dés le concombre*
- *Dans un saladier ajouter les dés, l'ail, l'aneth, le persil*
- *Ajouter le yaourt grec, l'huile le sel et le poivre*
- *Mélanger le tout, goûter et ajuster la préparation, placer au réfrigérateur*

Préparer le hamburger :

- *Mettre les blinis au grille pain pour les colorer, napper le 1er blinis de la sauce tzatziki*
- *Ajouter des rondelles de concombre partiellement pelées et non évidées*
- *Ajouter les rondelles de tomates, les feuilles de salade, les cornichons ciselés en quinquonce*
- *Tartinier à nouveau de sauce tzatziki, puis refermer l'hamburger avec le 2ème blini*
- *Surmonter d'une noix de tzatziki et d'un concombre, saupoudrer le tout de sésame*
- *Servir avec des crudités, arroser de crème de balsamique*

