

Ardi gazta pintxoak



Ingrédients pour 6 personnes:

- 2 ou 3 pots de yaourt au lait de Brebis.
- 1 Concombre.
- 2 gousses d'Ail.
- 1 bouquet d'Aneth frais.
- 1 filet d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
- Sel, poivre.

Préparation:

- Eplucher et râper le concombre, puis le mettre dans une passoire.
- Saler le concombre pour le faire dégorgé plus vite.
- Dans un saladier, mettre les yaourts de brebis, l'huile d'olive, le sel, le poivre et la gousse d'ail écrasée.
- Hacher de l'aneth frais (un bouquet) et incorporer.
- Essorer le concombre râpé et ajouter le à la préparation.
- Ajuster l'assaisonnement si nécessaire puis mélanger.
- Laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur pour développer les arômes.
- Server sur des tranches de pain grillé.