

TZATZIKI AUX CREVETTES ET A LA FETA



Pour 4 personnes

Ingrédients :

1 concombre

500 g de crevettes roses cuites

100 g de feta

300 g de yaourt à la grecque

3 c à s d'aneth ciselé

2 c à s d'huile d'olive

Peler le concombre, ôter les pépins le couper en petits dés. Déposer les dés de concombre dans une passoire à pied avec du sel. Mélanger et laisser égoutter.

Emietter la feta à la fourchette dans un saladier, ajouter l'aneth et poivrer. Ajouter le yaourt puis l'huile d'olive et mélanger.

Couper les crevettes en 3. Égoutter les dés de concombre et les éponger. Ajouter crevettes et concombre au mélange yaourts-feta et mélanger. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.