**Tzatziki**

**Ingrédients :**

- 1 concombre
- 4 gousses d'ail pressées
- 1 cuillère à soupe d’origan
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pot de 150 g de yaourt grec (yoplait fait l’affaire)
- sel et poivre du moulin

**Préparation :**

Râper finement le concombre avec la peau et le laisser dégorger 20 min environ dans une passoire. Bien le presser pour extraire un maximum de jus.
Le mettre dans un saladier. Y ajouter l'ail écrasé, l’origan, le yaourt, l'huile, le sel.

Remuer et tenir au frais.
Le servir très frais avec du pain grillé en apéritif ou tel quel en entrée.

**Astuce :**

On peut aussi remplacer l’origan par de la menthe et du coriandre finement hachés.