



Concombre croquant



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon rouge (en fines rondelles)
2 cuillères à soupe vinaigre de vin rouge
8 miniconcombres (ou 1 grand concombre)
1 citron
1 cuillère à soupe de graines de coriandre
1 gousse d'ail (pressée)
1 bouquet de radis (en rondelles)
1 bouquet de menthe fraîche
1 bouquet d'aneth
100 grammes de yaourt
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez l'oignon rouge, le vinaigre de vin rouge et 1 cuillère à café de sel. Laissez reposer pendant 30 minutes.
- 2.** Écrasez les concombres à l'aide d'un attendrisseur ou avec le fond d'un mug jusqu'à ce qu'ils se fendent. Coupez-les en petits morceaux. Saupoudrez de 1 cuillère à café de sel et mélangez bien. Laissez reposer 30 minutes pour qu'ils soient parfaitement égouttés. Mélangez les concombres, le zeste râpé et 1 cuillère à soupe de jus de citron. Ajoutez l'oignon rouge égoutté, les graines de coriandre, l'ail, les radis, la menthe et l'aneth.
- 3.** Étalez le yaourt à la grecque au fond d'un plat. Couvrez-le de salade de concombres. Aspergez d'huile d'olive, salez et poivrez.