



Salade grecque avec fromage Tzatziki



Ingrédients

- 1 Henri Willig Fromage Tzatziki
- 8 tomates cerises
- 1 concombre
- Plateau d'olives fraîches
- 40 ml d'huile d'olive
- 15 ml de vinaigre
- 10 ml d'eau
- Poivre et sel selon le goût

Cette délicieuse recette de salade grecque authentique, agrémentée de fromage tzatziki, est facile à réaliser. Parfait pour le déjeuner ou comme plat principal, ce repas végétarien associe la fraîcheur du fromage jeune aux saveurs classiques de la Grèce. En seulement 15 minutes, vous pouvez mettre cette savoureuse salade sur la table.

La préparation

- 1: Couper les tomates en morceaux et les mettre dans un grand bol. Saupoudrer de sel et laisser reposer pendant 15 minutes.
- 2: Couper l'oignon en rondelles et le concombre et le fromage Tzatziki en cubes.
- 3: Ajouter l'oignon et le concombre aux tomates.
- 4: Dans un autre bol, préparer la vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre et l'eau. Bien mélanger et incorporer à la salade. Poivrer au goût.
- 5: Enfin, ajoutez le fromage Tzatziki. Bon appétit ou, comme disent les Grecs, Kali orexi !

Combien de temps le tzatziki se conserve-t-il au réfrigérateur ?

Le tzatziki se conserve généralement au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours, à condition d'être stocké dans un récipient hermétique. La texture peut toutefois changer au bout d'un certain temps, car le concombre libère de l'eau avec le temps.

Le tzatziki devient-il encore trop liquide ? Pour préserver sa qualité, vous pouvez verser l'eau avec précaution ou la remuer brièvement dans le tzatziki.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Conseils pour le service et les variations :

- **Faites-en un repas** : ajoutez du poulet grillé, des falafels ou des crevettes pour transformer la salade en un repas léger.
 - **Herbes et épices** : Garnissez la salade de menthe fraîche, d'aneth ou de persil pour plus de fraîcheur. Vous pouvez également ajouter du paprika fumé pour un léger effet fumé.
 - **Une touche fruitée** : essayez des graines de grenade ou de la pastèque en dés pour une saveur douce et rafraîchissante qui contraste agréablement avec le tzatziki salé et crémeux.
-