

salade de concombre turc

Pour : 4 personnes

5 petits concombre libanais
quelques branches d'aneth
1 petit bouquet de menthe
1/2 oignon rouge finement ciselé
1 pot de yaourt à la grec (crémeux)
1 pot de yaourt un peu acide type bulgare
1 citron jaune
2 gousses d'ail
huile d'olive
fleur de sel

Nettoyez les concombres à l'eau froide. Avec une mandoline, coupez-les en fines lamelles. Mettez-les dans un saladier. Rajouter quelques pluches d'aneth hachée et 1/2 bouquet de menthe hachée. Rajoutez le demi-oignon rouge finement ciselé.

Dans un bol, écrasez les gousses d'ail. Mélangez le yaourt grec, le yaourt bulgare le jus de citron, le poivre moulu et l'huile d'olive. Versez sur les concombres. Mélangez bien. Versez dans un plat de service et mettez au frais. Juste avant de servir, hachez de l'aneth et de la menthe sur le plat, salez avec la fleur de sel et finissez par un zeste de citron pour apporter encore plus de fraîcheur.

Ce Cacik est délicieux avec une viande grillée, des brochettes, des aubergines ou en entrée avec du pain grillé.

Pour mes salades j'utilise cette merveilleuse huile d'olive que m'ont ramenée Helène et Nicolas (merci, merci). Elle vient d'Espagne, de Castanar de Ibor, où une jeune française a repris l'oliveraie abandonnée par sa famille émigrée en France dans les années 60. Vous pouvez vous rendre sur l'exploitation et récolter avec eux les olives avant de les transformer sur place en huile, que vous n'aurez plus qu'à rapporter.



Salade turque au concombre