

Iucullus succullus



RAÏTA

Préparation : 15 minutes
Repos : 1/2 heure
(Pour 4 personnes)

Les ustensiles :

- 1 couteau économe
- 1 couteau de cuisine
- 1 petite cuiller
- 1 râpe
- 1 passoire
- 1 saladier
- 1 assiette creuse



Les ingrédients :

- 1 concombre
- 300 g de yaourt nature grec
- 1/2 c. à café de cumin
- le jus d'1/2 citron
- feuilles de menthe
- sel



Pèle le concombre avec un couteau économe. Coupe-le en deux tronçons, puis à nouveau en deux dans le sens de la longueur.

Enlève les graines en t'aidant d'une petite cuiller. Râpe le concombre sur les gros trous de la râpe.

Mets le concombre râpé dans une passoire posée sur une assiette creuse et ajoute trois pincées de sel fin.

Mélange et laisse dégorger 1/2 heure.

Verse le yaourt dans un saladier. Ajoute le jus de citron et le cumin. Mélange. Réserve au frais.

Une fois le concombre égorgé, mélange-le avec le yaourt préparé.

Tu peux ajouter quelques feuilles de menthe

ou de coriandre ciselées. Avant de servir, saupoudre le raita de cumin.