



# Recet'apéro

AVEC L'ARRIVEE DES BEAUX JOURS, JE NE SAIS PAS VOUS, MAIS NOUS ON A ENVIE DE FRAICHEUR!



## Tzatziki de radis rose

1 botte de radis  
2c à s de yaourt grec  
1 gousse d'ail  
1c à s d'huile d'olive  
1c à c de jus de citron et son zeste  
Sel & poivre  
Aneth et ciboulette

**Pour plus d'infos en direct,  
suivez-nous sur Instagram:  
Cressonnierebugey01**

- Laver les radis et râpez-les finement.
- Ajoutez ½ c à c de sel, mélangez et laissez dégorger 10 min. Pressez-les ensuite dans un torchon propre pour retirer l'excès d'eau.
- Dans un bol mélangez le yaourt, l'ail pressé, l'huile d'olive, le jus de citron, le zeste, les herbes ciselées, un peu de poivre et une pincée de sel.
- Ajoutez les radis râpés, mélangez bien, ~~ajustez~~ l'assaisonnement.
- Dressez dans un joli bol, ajoutez quelques herbes fraîches et servez avec des toasts, crackers ou crudités colorés.