

Le concombre au yaourt

1 ou 2 branches de menthe fraîche
1 concombre
1 yaourt
2 à 3 gousses d'ail (+ ou - selon les goûts)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 ou 3 cuillères à soupe de vinaigre
Sel

Couper le concombre dans le sens de la longueur en grosses tranches puis le recouper dans l'autre sens pour en faire des petits cubes. On peut aussi faire des tranches du concombre entier pour les recouper en bâtonnets que l'on finit par couper en cubes...

Faire dégorger ces cubes de concombre avec le vinaigre et du sel pendant au minimum 1/2 heure.

Au bout de ce temps d'attente retirer l'eau du concombre et le vinaigre restant au fond du plat.

Ajouter l'huile d'olive, l'ail écrasé et le yaourt.

Couper les feuilles de menthe en petits morceaux.

Ajouter la menthe et laisser macérer au réfrigérateur pour servir très frais.