



# TSATSIKI (THERMOMIX)



## QimiQ AVANTAGES

- Liège les liquides, donc pas de sédimentation des ingrédients
- Réduit la formation de peau et la décoloration et permet donc une durée de présentation plus longue
- Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses



## Conseils

Servez avec des chips de pita fraîchement cuites.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>1</b>	Concombre, épluchée, coupée en morceaux
	Sel
<b>1</b>	Gousse(s) d'ail
<b>2</b>	
<b>1 pointe(s)</b>	Aneth
<b>250 g</b>	Yogourt grec
<b>20 g</b>	Huile d'olive
<b>0.5</b>	Citron(s), le jus
	Poivre

## PRÉPARATION

1. Mettre les morceaux de concombre et le sel dans le bol du mixeur et hacher pendant 3 secondes/vitesse 5. Transférer dans le bac de cuisson et laisser égoutter pendant 10 minutes. Essorez-les avec les mains et tenez-les prêts.
2. Ajouter l'ail, la menthe et l'aneth dans le bol du mixeur et hacher 3 sec/vitesse 7, pousser vers le bas avec la spatule et répéter l'opération.
3. Ajouter le yaourt, le QimiQ Classic non refroidi, l'huile d'olive, le jus de citron et le poivre et mélanger pendant 15 secondes/vitesse 3,5.
4. Ajouter les concombres hachés, mélanger pendant 5 secondes / rotation à gauche / vitesse 3,5 et assaisonner.