

Apéro simplissime

Aucun travail, rapide, beaucoup d'effet...

Pour cet apéro, nous avons soigné la présentation. Sur un plateau en ardoise, des petites verrines.

Dans ces verrines:

- une tranche de saumon chiffonnée dans l'une
- des portions de parfait dans l'autre
- Un peu de tatziki dans la troisième

Le **tatziki** se prépare très simplement.

- 1 yoghourt grec nature (ou une barquette de séré demi-gras)
- 1 demi concombre râpé avec la râpe à rösti
- Quelques feuilles de menthe fraîches finement ciselées
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre

Variante:

On peut remplacer le concombre frais que certaines personnes digèrent mal par des concombres au vinaigre hâchés.