

# **Tzatziki en verrine**

**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

2 concombres  
1 yaourt grec  
10 cl de crème fraîche  
1 gousse d'ail écrasée  
1/2 bouquet de menthe ciselé  
1/2 bouquet de coriandre ciselé  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre  
8 Tucs ( biscuits apéritif) émiettés

**Préparation :**

Couper les concombres une fois pelés, en petits cubes.  
Les réserver dans une passoire 20 minutes.

Dans un saladier, mélanger le yaourt, la crème fraîche, la gousse d'ail écrasée, la menthe, la ciboulette, le sel, le poivre et l'huile d'olive.  
Mettre cette préparation dans le fond d'un verre à cocktail. Poser le concombre égoutté sur le dessus, puis les tucs émiettés.

Servir frais.

**<http://deliceyes.over-blog.org>**