

Tarator (Bulgarie)

1 concombre

2 gousses d'ail

200 g de yaourt nature (de type yaourt grec, même s'il est aujourd'hui possible de trouver du yaourt bulgare dans les supermarchés)

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 verre d'eau froide ou plus selon la consistance souhaitée

50 g de noix hachées

1 bouquet d'aneth fraîche

Sel et poivre

1. Épluchez et râpez le concombre finement.
2. Épluchez et hachez les gousses d'ail.
3. Dans un grand saladier, mélangez le yaourt avec l'huile d'olive et l'ail.
4. Ajoutez les noix, le concombre, le sel et le poivre dans le saladier et mélangez bien.
5. Réfrigérez le tarator pendant au moins une trentaine de minutes pour que le concombre rende une partie de son eau et dilue le yaourt.
6. Lavez, séchez et hachez finement l'aneth frais. Avant de servir, ajoutez l'aneth et diluez avec un peu d'eau en fonction de la consistance souhaitée : plus crémeuse ou plus liquide.