



Les plats principaux

## **Côte à l'os au tzatziki**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 kilogramme côte à l'os  
250 millilitres de yaourt grec  
1/2 concombre  
1 gousse d'ail  
25 grammes d' aneth (verse, gehakt)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Badigeonnez la viande avec de l'huile d'olive, salez et poivrez des deux côtés. Déposez la côte à l'os sur un barbecue chaud et grillez la viande environ 25 minutes. Retournez-la régulièrement.

Râpez le concombre. Pressez-en toute l'humidité. Mélangez-le avec le yaourt, l'ail écrasé, l'aneth et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Laissez la viande reposer 5 minutes sous une feuille d'aluminium. Coupez-la en tranches et servez avec le tzatziki.

### **Ustensiles de cuisine**

Barbecue  
Poêle à griller

