



Plats d'accompagnement

Autre

## **Pain plat avec tzatziki**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

250 grammes farine fermentante

220 millilitres de yaourt grec

huile d'olive

poivre

sel

### **Pour le tzatziki**

1 cuillère à soupe de menthe (hachée)

1 cuillère à soupe d' aneth (hachée)

500 millilitres de yaourt grec

2 gousses d'ail (écrasées)

1 citron (pressé)

1 concombre

huile d'olive

### **Méthode de préparation**

Coupez le concombre sur la longueur. Avec une petite cuillère enlevez les graines puis râpez finement. Pressez toute l'humidité. Dans un plat mélangez le yaourt avec l'ail. Ajoutez un filet d'huile d'olive, le jus de citron, la menthe et l'aneth. Mélangez-y le concombre. Salez et poivrez et réservez au frigo.

Pour le pain mettez le yaourt, la farine et une pincée de sel dans un plat. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Partagez la pâte en 4 portions.

Roulez-les sur un plan de travail saupoudré de farine jusqu'à obtenir des ovales de 1 cm d'épaisseur.

Grillez-les bien quelques minutes par côté sur le barbecue. Servez avec le tzatziki.

### **Ustensiles de cuisine**

Rouleau à pâte

Barbecue

