

Pommes de terre grenailles et Tzatziki

Ingrédients pour 2 personnes

- 400g de pommes de terre grenailles
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- herbes de provence
- sel

Sauce :

- 500g de yaourt à la grecque
- ciboulette, aneth et menthe fraîche
- ½ concombre
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre



Préparation

- Pour la sauce : mettre dans un bol le yaourt à la grecque et y ajouter les herbes fraîches ciselées
- Tailler le concombre en petits cubes
- Eplucher et écraser la gousse d'ail
- Ajouter le tout au yaourt et assaisonner
- Réserver au frais pour que les herbes diffusent leurs arômes
- Pour les pommes de terre : préchauffer le four à 200°C, chaleur tournante
- Déposer les pommes de terre sur une feuille de papier cuisson et les arroser d'un peu d'huile d'olive
- Assaisonner avec les herbes de Provence puis mélanger à la main
- Enfourner 50 minutes et saler immédiatement après cuisson
- Laisser tiédir puis régalez vous avec cette sauce rafraîchissante !