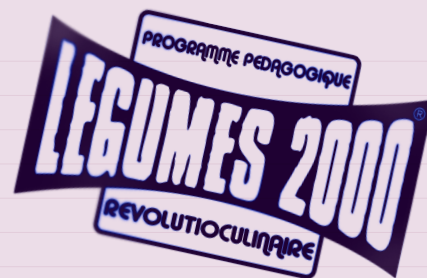


# BISCOTTES À LA GRECQUE

Pour 2 personnes

Préparation : 10 minutes- de 5€



## Ustensiles :

- 1 bol
- 1 couteau
- 1 économe

## Ingrédients :

- 4 biscottes longues
- 2 yaourts naturels
- 1 concombre
- 8 tomates cerise
- 1 échalote

Ce soir, vous invitez votre meilleure amie Pénélope pour une soirée Péloponnèse. Au programme, visionnage des diapositives de votre excursion estivale ! C'est l'occasion de se remémorer vos amours de vacances rencontrés à une soirée Sirtaki/Tzatziki ! Voici donc un apéritif adapté au thème de la soirée !

1. Pour débiter, lavez avec soins les petites tomates rondes et le gros concombre. Vous êtes incapable de savoir pourquoi mais ces formes vous rappellent énormément Nikos, votre amoureux estival à la crinière douce et soyeuse.

2. Coupez vos légumes en petits morceaux pour les tomates et en petits cubes pour le concombre. Restez concentrée jeune fille, vos hormones ne doivent pas nuire au bon déroulement de la recette !

3. Saisissez l'échalote à pleines mains et hachez-la menu 4. Dans un bol, mélangez les yaourts avec les légumes, l'échalote sans omettre le sel et le poivre.

5. Mettez le tout au réfrigérateur en attendant Pénélope ! Il ne vous reste plus qu'à chausser les spartiates offertes par Nikos avec beaucoup de galanterie !

6. Votre amie arrivée, tartinez maintenant votre mélange frais sur les biscottes. Bonne séance de visionnage !