

## Ingrédients pour 4 verrines

Ingrédient	Quantité
Feuilles de petite pimprenelle fraîche	25 g
fromage blanc	180 g
de yaourt grec	180 g
huile d'olive extra vierge	2 càs
gousses d'ail pelées	3 unités (3 petites, ou 2 plus grosses)
Poivre et sel	au goût
citron jaune	1/2

## Préparation

1. Préchauffer le four à 150°C  
\_\_\_\_\_
2. Recouvrir légèrement les brins intacts d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Garder quelques brins de petite pimprenelle à plus larges feuilles en bon état pour la présentation.  
\_\_\_\_\_
3. Saler les brins ainsi huilés, les disposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson  
\_\_\_\_\_
4. Effeuillez les brins de petite pimprenelle  
\_\_\_\_\_
5. Presser le jus du demi citron  
\_\_\_\_\_
6. écraser les 3 gousses d'ail, les mélanger avec le jus de citron et laisser macérer ce mélange au frais au moins 10 minutes, le temps de préparer les autres ingrédients  
\_\_\_\_\_

7. Mélanger le yaourt, le fromage blanc et l'huile d'olive.

---

---

8. Ajouter le mélange ail-citron gardé au frais. Mélanger. Ajouter les feuilles de petite pimprenelle cisellées (ou hachées menues), mélanger.

---

---

9. Saler, poivrer selon vos goûts.

---

---

10. Servir immédiatement ou garder au frais

---

---

11. Dresser en accompagnant le tzatziki de bâtonnets de légumes ou de céréales et décorer avec le chips de petite pimprenelle.

---

---