

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.
