

Raïta de concombre indien

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 concombre
- 1 oignon
- 1 oignon nouveau
- 1 gousse d’ail
- 2 yaourts
- Cumin
- Piment
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Couper le concombre en deux dans le sens de la longueur, le vider de ses graines et le râper.

Etape 2

Mettre le concombre dans une passoire, le laisser égoutter 10 mn et le presser pour bien l'essorer.

Etape 3

Hacher l'oignon et l'ail, les incorporer au concombre, ajouter les 2 yaourts, saler, poivrer puis assaisonner avec le cumin et le piment selon les goûts.