

Raïta concombre, tomates et menthe (pour 4-6 personnes)

Entrée Indienne

Ingrédients

- 500 g de yaourt nature (grec ou skyr mais j'ai utilisé de yaourt de vache jersiaise plus onctueux)
- 1 cs de miel
- 20 feuilles de menthe fraîche (selon les goûts)
- 15-20 feuilles de coriandre fraîche
- sel, cumin, 1 piment (dans l'idéal vert, mais j'ai utilisé un peu de piment d'espelette réduit en poudre),
gingembre frais rapé
- 1 concombre moyen
- 4 tomates en grappe
- 1/2 oignon blond en dés

Recette

1. Mélanger le yaourt et le miel, ajouter les feuilles de menthe ciselée, une pincée de sel, de cumin (si possible à peine moulu), 1 piment d'oiseau en morceaux(ou piment d'espelette), 1 càc de gingembre frais hâché. Laisser reposer 5 minutes.

2. Eplucher le concombre, le saler légèrement et le couper en dés. Le laisser perdre son eau en le mettant dans un égouttoir(phase importante).

Couper en petit morceaux les tomates. Ajouter l'oignon et les légumes au yaourt. Finir avec les feuilles de coriandre ciselées. Mettre au réfrigérateur au moins deux heures, couvert pour que les saveurs diffusent. Servir frais comme entrée avec du pain **naan** ou avec du **curry**, du byriani...