

TOMATO FETA DOG & SAUCE TZATZIKI

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min

Ingédients

- 4 pains briochés type hot-dog
- Tomates cerises : 300 g
- Feta : 120 g
- Concombre : 80 g
- Yaourt grec : 120 g
- Jus de citron : 10 g
- Huile d'olive : 15 g
- Menthe fraîche ciselée : 4 g
- Aneth frais ciselé : 4 g
- Oignon rouge émincé finement : 40 g
- Fleur de sel : 2 pincées
- Poivre noir : 2 pincées

Conseils de préparation et de montage

- Garnissez généreusement les pains pour créer du volume et un rendu visuel gourmand.
- Ajoutez la sauce tzatziki au dernier moment pour préserver le moelleux du pain.

Astuces mise en oeuvre en boutique

- La salade tomate-feta et la sauce tzatziki peuvent être préparées à l'avance et conservées au frais.
- Montage rapide minute avant service.
- Possibilité d'ajouter quelques olives noires, pickles d'oignon rouge ou herbes fraîches pour varier les recettes.

1. Préparez la sauce tzatziki : râpez le concombre puis pressez-le légèrement afin de retirer l'excédent d'eau.

2. Mélangez le concombre avec le yaourt grec, le jus de citron, l'aneth, une pincée de sel et un filet d'huile d'olive.

3. Coupez les tomates en deux ou quatre.

4. Émiettez la feta puis mélangez-la délicatement avec les tomates, l'oignon rouge, la menthe fraîche, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

5. Réchauffez légèrement les pains briochés quelques minutes au four.

6. Garnissez les pains avec la salade tomate-feta puis ajoutez généreusement la sauce tzatziki.

7. Servez immédiatement.