

Verrines Tzatziki aux Olives Apéro farcies au Poivron Tramier

Aujourd'hui, **Tramier** vous présente des petites verrines qui vous feront voyager en Méditerranée ! Une recette gourmande de concombre au yaourt grec servie avec la nouvelle gamme d'**Olives Apéro farcies Poivron**.

- 6 Pers.
- 15 Min.
- 15 Min.

Ingrédients

- 260 g d'**Olives Apéro farcies Poivron Tramier**
- 1 concombre
- 2 tomates
- 300 g de yaourt grec
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe d'**Huile d'Olive Vierge Extra Tramier**
- 6 feuilles de basilic
- Sel et poivre

Préparation

Epluchez les tomates, coupez-les en deux et enlevez les pépins. Dans un blender, mettez les tomates coupées en morceaux avec une cuillère à soupe d'**huile d'olive**, salez et poivrez puis mixez le tout afin d'obtenir un coulis. Laissez de côté. Pelez le concombre puis râpez-le grossièrement. Hachez finement la gousse d'ail. Dans un petit saladier, mélangez le concombre râpé, l'ail haché et le yaourt grec.

Ajoutez une cuillère à soupe d'**huile d'olive** et le jus de citron. Salez et poivrez. Mélangez soigneusement. Versez le tzatziki dans 6 petites verrines. Recouvrez de coulis de tomate. Réservez 30 min au frais. Avant de servir, piquez les **Olives Apéro farcies Poivron** sur de petites brochettes et présentez-les avec les verrines. Et pour la touche finale, décorez les verrines avec une feuille de basilic.