

Les raïtas sont servis en Inde, en accompagnement des plats épicés.

## Raïta au concombre

### Ingrédients

- 1 concombre
- 1 yaourt à la grecque ou 1 yaourt nature
- Sel

### Ingrédients Facultatifs

- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à soupe de menthe ciselée
- 1 bouquet de coriandre
- 1 tomate

### Préparation de la recette :

Eplucher le concombre et le râper. Retirer l'excédent d'eau en le pressant entre vos mains.

Dans un récipient, mélanger le yaourt avec le concombre. Ajouter les feuilles de menthe et de coriandre fraîche finement coupées, le cumin. Saler. Si tu aimes tu peux aussi ajouter de l'ail ou de l'oignon haché. Mélanger le tout puis servir frais.

