

Pilons de poulet Sauce Tzatzíki

Ingrédients :

- 1 épice à frotter **Cuisine du Domaine**
- 1 lb Fromage blanc **Suisse Normande**
- 4 Concombres
- 1 tête d'Ail
- Menthe/Aneth

Préparation :

- Mariner les pilons de poulet avec un peu d'huile et le mélange d'épices à frotter
- Dans un bol, râper un concombre, mettre un peu de sel pour le dégorger de son eau
- Dans un autre bol, mettre le fromage, râper une gousse d'ail, émincer la menthe et l'aneth.
- Presser le concombre pour ne garder que la matière et ajouter au fromage et bien mélanger.
- Griller les pilons de poulets
- Déguster avec la sauce style trempette