

## Fattoush

- Mélangez 1 tasse de yogourt grec et  $\frac{3}{4}$  tasse de lait ou bien utilisez 1  $\frac{2}{3}$  tasse de babeurre (en remplacement du yogourt et du lait)
- 2 pains Naam ou pains plats de votre choix
- 3 tomates coupées en petits cubes
- 100 grammes de radis tranchés finement
- 3 petits concombres pelés et coupés en petits cubes
- 2 petits oignons verts tranchés finement
- 15 grammes de menthe fraîche hachée
- Persil haché au goût
- 2 gousses d'ail hachées
- 3 c. à table de jus de citron
- $\frac{1}{4}$  tasse d'huile d'olive
- 2 c. à table de cidre ou de vinaigre de vin blanc
- Sel et poivre au goût
- 1 c. à table de sumac (facultatif)

Si vous utilisez le mélange de yogourt et de lait, vous devrez le faire fermenter un minimum de 3 heures et jusqu'à 24 heures à l'avance. Bien fouetter et placer le mélange au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il forme des bulles en surface. Ce que vous obtiendrez sera un babeurre maison. Si vous utilisez le babeurre, vous n'avez pas à faire l'étape de la fermentation et vous pouvez l'utiliser immédiatement.

Déchirer le pain en bouchées et le mettre dans le fond d'un bol à salade. Ajouter le babeurre (ou le mélange de yogourt fermenté), suivi du reste des ingrédients. Bien mélanger et laisser reposer 10 minutes pour que les saveurs se mélangent bien.

Servir immédiatement.