

SALADE GRECQUE AU POULET



Par

Antoine Sicotte




Dans

**Ep.03 - Chef de tribu :
dîner Grec**

INGRÉDIENTS :

- 4 brochettes de poulets souvlaki déjà cuites
- 2 grosses tomates, coupées en quartiers
- 1 concombre coupé en tranches fines à la mandoline
- 1 courgette, coupée en rubans à l'économe ou en tranches fines à la mandoline
- 75 g de feta émiettée
- 75 g d'olives noires de Kalamata

PRÉPARATION :

-  10 minutes
-  4 personnes
-  Facile

RECETTE :

1. Retirez les cubes de poulet des [brochettes souvlaki](#) et réchauffez au four à micro-ondes environ 2 minutes.
2. Pendant ce temps, préparez la vinaigrette : battez dans un bol tous les ingrédients de la vinaigrette. Réservez.
3. Dans un grand saladier, déposez les tomates, les concombres, les courgettes et l'oignon. Garnissez de feta émiettée et d'olives de Kalamata. Déposez les morceaux de poulet réchauffés. Arrosez la salade de vinaigrette et bien mélangez.
4. Servez la salade avec du [tzatziki maison](#), des quartiers de citron et des pointes de pitas.