

# zeste

## Salade grecque au poulet

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **20 min**

Préparation **20 min**



### Préparation

#### VINAIGRETTE :

1. Dans un bol à mélanger, mettre tous les ingrédients de la vinaigrette et battre au fouet. Réserver.

#### SALADE :

1. Retirer les cubes de poulet des brochettes et les réchauffer au four à micro-ondes pendant 2 minutes.
2. Dans un grand bol, déposer les tomates, les concombres, les courgettes et l'oignon. Garnir de feta émiettée et des olives Kalamata.
3. Déposer les morceaux de poulet réchauffés sur la salade, puis arroser de vinaigrette. Touiller.
4. Servir la salade avec de la tzatziki maison, des quartiers de citron et des pointes de pitas.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

#### SALADE

- 4 brochettes de poulets souvlaki déjà cuites
- 2 grosses tomates, coupées en quartiers
- 1 concombre anglais, coupé en tranches fines à la mandoline
- 1 courgette, coupée en rubans à l'économique ou en tranches fines à la mandoline
- 1/2 oignon rouge, coupé en fines rondelles
- 125 ml (1/2 tasse) de feta, émiettée
- 125 ml (1/2 tasse) d'olives Kalamata

#### VINAIGRETTE

- 1 citron, zeste et jus
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 15 ml (1 c. à soupe) d'origan séché
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- Sel et poivre

PUBLICITÉ