

Salade grecque au poulet

Ingrédients pour 4 personnes :

- Environ 600 g de poulet cuit
- 1 concombre moyen, pelé et coupé en cubes (sans les pépins)
- 1 poivron orange, coupé en gros cubes
- (1 ½ tasse) de tomates cerise, coupées en 2
- (1/2 tasse) d'olive Kalamata (idéalement dénoyautées)
- (1/3 tasse) de fromage feta émietté
- (2 c. à soupe) d'origan frais haché finement
- (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- (2 c. à thé) de vinaigre de vin rouge
- Poivre



Préparation

- Sur une planche à découper, tailler le poulet cuit en cubes d'environ 1 cm de côté. Placer le poulet dans un grand bol.
- Ajouter le concombre, le poivron, les tomates, les olives dénoyautées et le feta et mélanger délicatement pour répartir les ingrédients.
- Ajouter ensuite l'origan, l'huile, le vinaigre et poivrer généreusement. Mélanger délicatement.
- Répartir la salade dans 4 plats hermétiques pour la boîte à lunch et conserver au froid jusqu'au repas.
- Bien mélanger avant de servir. Accompagner de pains pitas miniatures.