



# Salade grecque avec filet de poulet et tomates séchées au soleil



15 minutes



10 personnes



## Ingrédients

- 300 g de filet de poulet avec tomates séchées au soleil
- 3 tomates
- 1 concombre
- 50 g d'olives vertes
- 50 g d'olives noires
- 2 oignons rouges
- 150 g de fêta
- Quelques brins d'origan frais
- Le jus d'½ de citron
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel & poivre

## Méthode de préparation

Découpez le filet de poulet et les tomates séchées au soleil en lanières.

Coupez le concombre en 2 et épépinez-le. Taillez ensuite le concombre en brunoise.

émondez les tomates et coupez-les en deux.

Coupez les olives vertes et l'oignon rouge en rondelles. Gardez les olives noires entières.

Cassez la fêta en petits morceaux.

Prélevez les feuilles d'origan frais

Mélangez tous les ingrédients avec le jus de citron, l'huile d'olive, le poivre et le sel.

*Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!*