



Les plats principaux

Souvlakis de poulet à la grecque avec tzatziki et pains pita

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes poulet (de poulet, en dés)
6 cuillères à soupe de yaourt grec
4 pains pita
800 grammes tomates cerise (coupées en 4)
1/2 concombre (en fines lamelles)
2 gousses d'ail (pressées)
1 oignon rouge (ciselé)
1 citron (jus et zeste)
2 cuillères à soupe d'oregano (séché)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
aneth (frais)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez ensemble l'huile d'olive, le jus et le zeste de citron, l'origan séché et la moitié de l'ail puis déposez les dés de poulet dans la marinade. Salez et poivrez puis réservez 1 heure au frigo.

Ajoutez le reste de l'ail au concombre et au yoghourt dans un plat puis mélangez-y 1 cs d'huile d'olive et l'aneth frais.

Mélangez les tomates cerises avec l'oignon rouge puis salez et poivrez.

Enfilez les morceaux de poulet sur les bois à brochette et cuisez-les bien dorés dans la poêle pendant que vous rôtissez les pains pita sur le même gril.

Servez les souvlakis avec le tzatziki, les pains pita et la salade de tomates.

