

Salade de poulet à la grecque



Rendement : 4 portions



Préparation : 40 minutes + 30 minutes de réfrigération



Cuisson : 22 minutes

5 ml (1 c. à thé) d'origan en flocons
1 citron
1 gousse d'ail, hachée
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
4 suprêmes de poulet sans la peau
Sel et poivre du moulin, au goût
170 g (1 contenant) de fromage **Fetos aux tomates séchées Saputo**
60 ml (1/4 tasse) d'eau
1/2 gros concombre anglais, en dés
340 g (3/4 lb) de pommes de terre grelot, cuites, en deux
1/2 gros oignon rouge, haché grossièrement
1/2 petit melon d'eau, en quartiers
30 ml (2 c. à soupe) de menthe fraîche, ciselée
4 abricots séchés, en fines tranches

Dans un bol, mélanger l'origan, le zeste du citron et la moitié de son jus, l'ail et l'huile.

Assaisonner les suprêmes de poulet et déposer dans un plat. Verser la vinaigrette sur les suprêmes de poulet et les retourner pour bien les enduire. Couvrir et réfrigérer 30 minutes. Préchauffer le barbecue ou la poêle à marquer.

Cuire à feu moyen élevé 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Découper en lanières de 0,5 cm (1/4 po) et réserver.

Dans un mélangeur, préparer la vinaigrette. Combiner le **Fetos**, l'eau et le reste du jus de citron. Assaisonner et pulser jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter un peu d'eau pour ajuster la consistance au besoin.

Dans un bol, combiner le concombre, les pommes de terre, l'oignon et la moitié de la vinaigrette. Mélanger délicatement.

Déposer un quartier de melon sur chaque assiette et y répartir les légumes. Ajouter le poulet et le napper du reste de la vinaigrette. Décorer avec la menthe et les abricots.

Servir aussitôt.

Alimentée par **Saputo**