

## Recette de la semaine : Gyros + salade grecque

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800 g filet de poulet
- 1 concombre
- 2 tomates
- Olives
- 1 paprika
- 150 g feta
- 1 oignon (rouge)
- 1 gousse d'ail
- 250 g yaourt grec
- Huile d'olive
- Les épices : Poivre, sel, paprika (chili)

### Matériel :

- poêle
- grand bol
- petit bol
- Planche à découper
- Couteaux
- cuillère à soupe
- Presse à ail

1



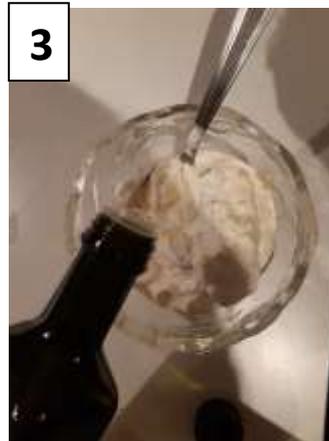
**Dip:** Ajoutez 250g de yaourt grec dans un petit bol

2



Pressez une gousse d'ail dans le yaourt

3



Ajoutez d'huile d'olive

4



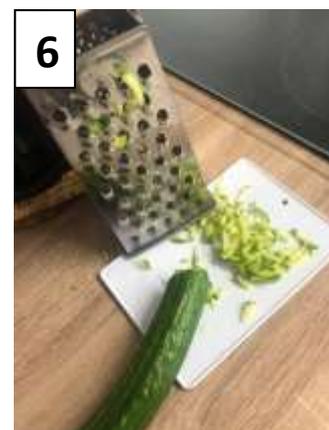
Salez

5



Poivrez

6

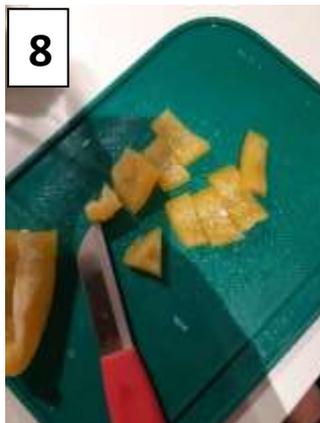


Râpez le concombre. Ajoutez au yaourt. Mettez le dip de côté.



7

**Salade:** Coupez le reste du concombre en petits morceaux.  
Mettez-le dans un grand bol.



8

Coupez le poivron en petits morceaux



9

Coupez les tomates en petits morceaux



10

Coupez les olives en deux



11

Coupez la feta en cubes



12

Hachez finement l'oignon.  
Mélangez tout.  
Mettez la salade de côté



13

**Gyros:** coupez le poulet en lanières ou en cubes



14

Faites chauffer l'huile dans une poêle.  
Ensuite, faites frire les lanières de poulet.



15

Assaisonnez le poulet :  
poivre + sel + paprika  
en poudre (+chili)

16



Faites frire la viande  
pendant +/- 15  
minutes.  
Il ne doit pas être rose



**Nous vous souhaitons un  
Bon appétit !**

