
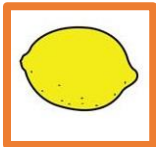


# Recette de la salade grecque et pita

Les ingrédients pour 4 personnes  :

 	2 <u>baguettes</u> ou 4 <u>pitras</u>
	2 <u>tomates</u>
	1 <u>poivron</u>
	12 <u>olives</u>
	1 <u>oignon</u>
	1 <u>salade</u>
	2 <u>blancs de poulet</u>
	125 g de <u>féta</u>
	3 cuillères à soupe d' <u>huile d'olive</u>

	3 cuillères à soupe de <u>vinaigre balsamique</u>
	2 <u>citrons</u>
	3 cuillères à soupe d' <u>origan</u>
	2 <u>yaourts à la grecque</u>
	<u>sel</u>

### Les ustensiles :

	une <u>planche à découper</u>
	un <u>couteau</u>
	une <u>cuillère</u> à soupe
	une <u>poêle</u>
	un <u>saladier</u>
	un <u>bol</u>

## Les étapes de la recette :

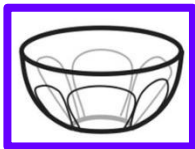
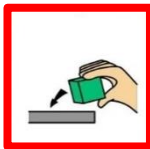
1. Couper les légumes (poivrons, oignon, tomates, olives) en petits morceaux.



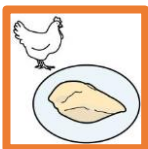
2. Couper la féta en petits morceaux.



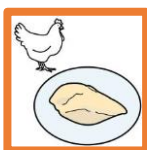
3. Mettre le tout dans le saladier.



4. Couper le poulet en petits morceaux.



5. Cuire les morceaux de poulet dans une poêle.

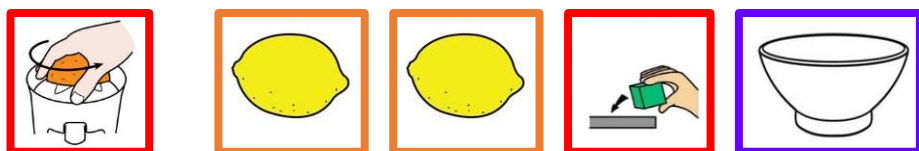


## La sauce

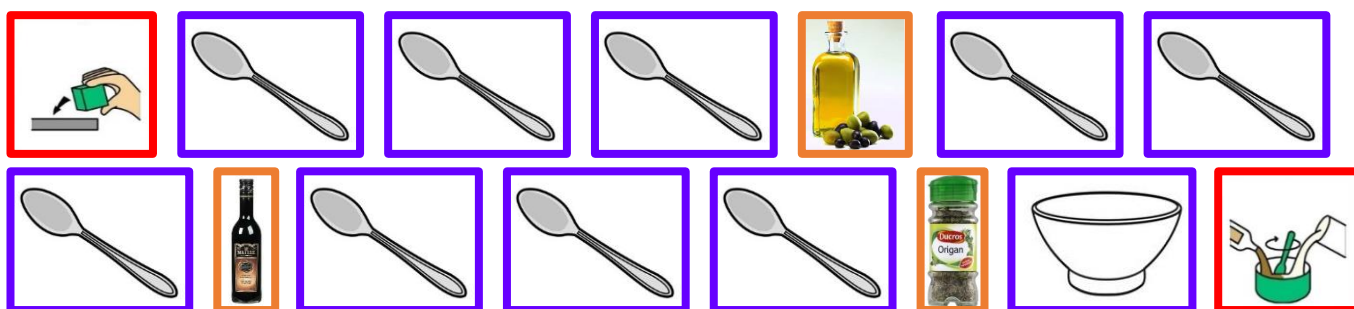
6. Verser les 2 yaourts dans un bol.



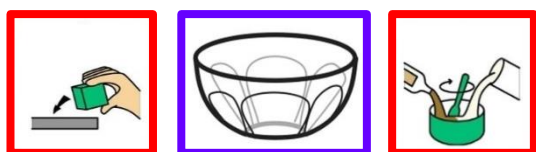
7. Presser les deux citrons sur le yaourt et remuer.



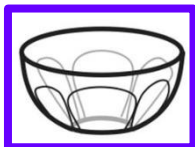
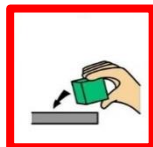
8. Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique et 3 cuillères à soupe d'origan et mélanger.



9. Verser la sauce dans le saladier et mélanger.



**10. Ouvrir le pain et mettre la sauce dedans.**



**11. Servir avec la salade.**



**Bon appétit**