

# Bol de poulet à la grecque



Préparation : 30 min. + 15 min.  
Portions : 4 bols

Cuisson : 15 min.

## Ce qu'il vous faut

- 600 g de poitrines de poulet marinées à la grecque de la Boucherie Godin et fils, coupées en lanières
- 3 tasses de quinoa ou de riz cuit
- 1/2 tasse d'oignon rouge, émincé
- 1 1/2 tasse de tomates cerises coupées en 4
- 1 1/2 tasse de concombre, en morceaux
- 1 1/2 tasse de fromage féta, en morceaux
- 1 tasse de sauce tzatziki maison ou du commerce
- Pains pita passés au four, en morceaux, en garniture

## Préparation

1. Faire cuire le grain de votre choix. Laissez refroidir et réserver.
2. Griller les lanières de poulet, réserver.
3. Couper les oignons, les tomates, le concombre et le fromage feta
4. Assembler des bols. Répartir le quinoa, puis les légumes et le fromage dans 4 bols, et déposer les lanières de poulet cuites.
5. Ajouter 1/4 tasse de tzatziki dans chaque bol, et garnir avec les morceaux de pita bien croustillants.