



Pita au poulet à la grecque!

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Filet d'huile
- Épices à la grecque
- 2 poitrines de poulet sans peau, ni os
- Quelques tranches fines d'oignon rouge
- Tomates coupées en dés
- **Tzatziki maison**
- Pains pita

Servir avec **une salade à la grecque**

Préparation

1. Assaisonner des deux côtés vos poitrines de poulet avec les épices à la grecque.
2. Faire griller les poitrines de poulet au BBQ à feu vif indirect jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 F dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
3. Monter votre sandwich déposant sur pita des tranches de poulet, des oignons rouges, des tomates en dés et beaucoup de sauce tzatziki. Rouler le pain et recouvrir de papier parchemin ou d'aluminium afin qu'il ne se déroule pas .