Salade grecque au crispy lemon chicken

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

Pour la salade :

1 laitue pommée
1 concombre
2 tomates
1 oignon rouge
1 poignée d'olives
huile d'olive
1 citron (le jus)
1 cuillerée à thé d'oregano
sel et poivre

Pour le crispy chicken :

4 filets de poulet
1 citron (le jus)
1 cuillère à soupe d'oregano
1 tasse de farine
1 œuf
2 tasses de panko
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Nettoyez la laitue et essorez-la. Coupez le concombre en morceaux. Coupez les tomates en dés. Détaillez l’oignon rouge en demi-rondelles. Dressez la laitue sur un plat et garnissez-la de concombres, de tomates, d’oignons rouges et d’olives. Arrosez d’huile d’olive et de jus de citron. Assaisonnez de sel, de poivre et d’origan.**

2. **Coupez les blancs de poulet en lanières. Laissez-les mariner pendant 1 heure dans le jus de citron avec l'origan, le sel et le poivre. Séchez-les. Passez les lanières successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure. Faites-les frire pendant 4 à 5 minutes dans de l'huile à 170 °C, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.**

3. **Laissez-les égoutter sur du papier absorbant et garnissez-en la salade.**