Sandwich méditerranéen

Les ingrédients

- 100 g de filet de poulet Herta Finesse
- 200 g de fromage halloumi
- 250 g de yaourt grec
- 1 grande galette de pain (coupée en quatre)
- 1 concombres
- 2 tomates
- 1/2 oignon rouge
- Une poignée d'olives
- 2 gousses d'ail
- Jus d'un citron
- persil, mente fraiche

Préparation:

- Râpez grossièrement le 1/2 concombre
- Dans un saladier, mélangez le concombre râpé, le yaourt grec, l'ail haché, l'huile d'olive et le jus de citron. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Vous pouvez éventuellement ajouter un peu de menthe fraîche
- Faites revenir les cubes de halloumi jusqu'à ce qu'ils soient dorés
- Coupez le 1/2concombre, les tomates, les oignons rouges, les olives et le persil en petits morceaux
- Étalez une fine couche de tzatziki sur le pain et ajoutez le halloumi frit. Ajoutez ensuite les légumes et le blanc de poulet Herta Finesse. Servez immédiatement les pains plats garnis et dégustez-les comme repas copieux ou comme en-cas.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**