

Labneh (لبنة)



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 0m

🥛 lait

Fromage frais libanais obtenu par égouttage du yaourt : yaourt entier salé, égoutté dans un linge pendant 24 h. Texture entre yaourt grec épais et fromage frais. Base du mezze libanais, servi avec huile d'olive et zaatar.

Moyen-Orient / Levant / Liban

INGRÉDIENTS

- ☐ yaourt entier, de préférence nature, **500 g**
 - ☐ huile
 - ☐ sel **1/2 càc**
 - ☐ zaatar
- avec ferments vivants

PRÉPARATION

- Mélanger le yaourt entier avec le sel.
- Déposer dans un linge fin placé au-dessus d'un bol. Rassembler les bords et nouer.
- Laisser égoutter au réfrigérateur pendant 24 heures.

Plus on égoutte longtemps, plus le labneh est épais : - 12 h → consistance yaourt grec épais (laban) - 24 h → consistance fromage frais crémeux (labneh classique) - 48-72 h → consistance fromage à tartiner ferme (labneh pour boulettes)

— Service classique —

- Étaler le labneh dans une assiette creuse. Creuser un puits au centre. Verser un filet d'huile d'olive et saupoudrer de zaatar. Servir avec du pain pita.

Le petit-lait récupéré dans le bol n'est pas un déchet : il peut servir dans les pains, les smoothies ou les marinades.

traditionnel dip tartinade