

PRODUITS LAITIERS

Labneh - fromage frais crémeux au yaourt

Un fromage frais crémeux au yaourt selon la recette de Victoria Prever pour Good Food. Une fois prêt, le labneh se sert avec de l'huile d'olive et du zaatar.

Auteur de la recette : Victoria Prever · Good Food



TEMPS

10 minutes de préparation + 12-24 heures d'égouttage

QUANTITÉ

Environ 300 g ; 4-6 portions comme dip

Méthode: Égouttage du petit-lait du yaourt

Saison et ingrédients: Toute l'année

Conservation: Égouttez pendant 12-24 heures au réfrigérateur, dans une passoire au-dessus d'un saladier. Conservez également le labneh obtenu au réfrigérateur.

Ingrédients

- 900 g de yaourt entier, nature ou grec, sans ajout
- ½ c. à café de gros sel marin
- De l'huile d'olive pour servir
- Du zaatar pour saupoudrer

Utilisez le gros sel marin indiqué dans la recette.

Matériel

- Une passoire, un grand saladier ou un pichet, de la mousseline ou un linge propre pour l'égouttage, de la ficelle de cuisine

Préparation

1. Préparer le yaourt

Mélangez le yaourt avec ½ c. à café de gros sel marin. Placez une passoire au-dessus d'un grand saladier ou d'un pichet et tapissez-la de mousseline. Versez le yaourt sur le tissu.

PRÉPARATION / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Sources et histoire sur le site Fermentarnia
fermentarnia.com



Labneh - fromage frais crémeux au yaourt / suite

2. Égoutter pendant 12-24 heures

Rassemblez les bords du tissu et nouez-les avec de la ficelle de cuisine. Laissez le yaourt dans la passoire tapissée, au-dessus d'un saladier, et placez le tout au réfrigérateur pendant 12-24 heures. Le fond de la passoire ne doit pas toucher le petit-lait recueilli.

3. Servir

Plus l'égouttage est long, plus le labneh est ferme ; pour un dip, égouttez-le moins longtemps. Transférez dans un bol, arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de zaatar.

Conseils

Contient du lait. Le yaourt est déjà fermenté ; cette recette l'épaissit en retirant le petit-lait.

Le zaatar est un mélange d'épices du Moyen-Orient, souvent avec du sésame. Vérifiez la composition du mélange utilisé.

L'huile ajoutée au moment de servir ne dispense pas de conserver le labneh au réfrigérateur.

Cette fiche utilise l'égouttage au réfrigérateur pendant toute la durée. L'autrice propose cette méthode par temps chaud ; les quantités et la durée d'égouttage restent les mêmes.

Pour servir

Servez comme tartinade ou avec un plateau de légumes et d'autres mezzés.

À la loupe

Plus épais grâce à l'égouttage

Le tissu laisse s'écouler une partie du petit-lait du yaourt tout en retenant la masse plus épaisse. Retirer ce liquide concentre les matières solides restantes et rend le labneh plus ferme. Cette recette part d'un yaourt déjà prêt : l'épaississement vient surtout de l'égouttage, sans ajout d'une nouvelle culture de ferments.

