



- Dans un saladier, mélangez les yaourts et le sel.
- Mettez une étamine dans le fond d'une passoire et versez le mélange dessus. Remontez les quatre coins et liez-les avec de la ficelle alimentaire (sur la photo, j'ai utilisé plusieurs compresses car elles n'étaient pas suffisamment grandes, c'est un peu du bricolage...;-)). Laissez l'étamine s'égoutter dans la passoire que vous poserez au-dessus d'un saladier (pour récupérer le petit lait), ou suspendez-la directement au-dessus du saladier, (comme sur la photo). Mettez au réfrigérateur et laissez la préparation s'égoutter pendant 24h à 36h00.
- Ôtez l'étamine et versez la préparation dans un bol. Hachez grossièrement les feuilles de coriandre. Égrenez la grenade (cf. ci-dessous dans le paragraphe "Astuces" pour une bonne technique). Mettez 2 c. à soupe de grains de grenade dans le bol avec la coriandre hachée et mélangez délicatement. Saupoudrez de zaatar et d'un filet d'huile d'olive. Mettez à nouveau 1 c. à soupe de grains de grenade sur le dessus du labné et servez aussitôt ou réservez au frais.

- 💡 La méthode la plus efficace pour détacher facilement les grains d'une grenade consiste à :
- faire rouler la grenade sur un plan de travail en la pressant bien avec la paume de la main,
  - couper le fruit en deux,
  - retourner une moitié au-dessus d'un saladier en la tenant d'une main,
  - à l'aide de l'autre main, taper le côté bombé avec une cuillère en bois. Tapez fortement, les grains tomberont au fur et à mesure.
  - enlever les morceaux de peau blanche qui auraient pu tomber et qui sont amers.

Ingrédients pour 6 pers. :

Pour un bol

225 g de yaourt au lait de chèvre  
 225 g de yaourt à la grecque au lait de vache  
 1/2 grenade  
 1 c. à café de zaatar (mélange d'épices du Moyen-Orient, dans les épicerie orientales)  
 1 quinzaine de feuilles de coriandre  
 Huile d'olive  
 1/4 de c. à café de sel

**Variantes :**

Dans la recette originelle du labné, il n'y a ni grenade, ni coriandre. Vous pouvez rajouter des petits dés de concombre (vous vous rapprochez un peu plus du tzatziki, la recette est en bas de page). Vous pouvez remplacer le zaatar par une pincée de piment et 1/2 c. à café de cumin que vous ferez torréfier à sec quelques minutes dans une poêle. Vous pouvez remplacer la coriandre par de la menthe ou mettre un mélange des deux. Vous pouvez ajouter un peu d'oignon nouveau finement ciselé ou de la ciboule.

