



1. Dans un saladier, mélangez les yaourts et le sel.
2. 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 et je n'avais pas d'étamine, c'est un peu du bricolage...;-)). Suspendez l'étamine au-dessus d'un saladier haut (le petit lait va s'égoutter). Mettez au réfrigérateur et laissez la préparation s'égoutter pendant 24h à 36h00.
3. 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 graines 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 en attendant de servir.



La méthode la plus efficace pour détacher facilement les graines 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 graines tomberont au fur et à mesure.
- enlever les morceaux de peau blanche qui auraient pu tomber et qui sont amers.

Super facile
25 mn de préparation
Bon marché
Sans gluten
Cru
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'une étamine (vous pouvez la commander en ligne, à défaut utilisez des grandes compresses stériles que vous achèterez en pharmacie ou une vieille chaussette !)

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 épiceries 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.