

# KHIAR BI LABANE (TZATZIKI LIBANAIS) À LA PIMPRENELLE ET LABNEH



## Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Pimprenelle	20 brins
Concombre râpé et égoutté	0.50 pc (En hiver, prendre du chou rave cru)
Labneh	300 gr
Menthe	3 branches (effeuillée)
Ail	1 gousse
Citron jaune	1 pc (jus & zeste)
Huile d'olive	3 c. à s.
Yaourt grec	400 gr
Sel	2 pincées

## Préparation

1. Préparer tout d'abord le labneh. Disposer un tissu étamine (ou un essuie de cuisine bien rincé à l'eau claire) dans une passoire. Mélanger le yaourt grec avec le sel. Verser le contenu dans l'étamine et nouer le tissu (éventuellement avec de la ficelle alimentaire). Posez la passoire au-dessus d'un saladier (pour récupérer le petit lait). Pour accélérer le processus, il est possible de mettre un poids dessus. Placer le tout au frigo au minimum 2 à 4 heures. Le liquide se sera écoulé progressivement. Le yaourt sera plus épais, mais encore crémeux.

---
2. Effeuillez la pimprenelle et hachez finement les feuilles. Écraser la gousse d'ail et l'éplucher. La hacher finement. Râper le concombre sans l'éplucher (prélever éventuellement un ruban de concombre pour la décoration). Zester le citron et le presser. Hacher la menthe. Mélanger tous les ingrédients, ajuster le goût à votre convenance.

---