

Fromage de brebis maison à la libanaise

Un litre de yaourt de brebis
Une cuillerée à café de sel
20 cl d'huile d'olive
un brin de romarin



C'est très facile de fabriquer du labaneh, un fromage à base de yaourt de brebis, très répandu dans tout le Moyen-Orient, à déguster nature, au petit-déjeuner, avec des salades ou à incorporer dans de nombreuses recettes traditionnelles libanaises.



Dans un saladier, mélangez le yaourt de brebis et le sel. Disposez une mousseline (un tissu très finement ajouré) dans une passoire fine, versez le yaourt et laissez égoutter toute une nuit dans le réfrigérateur. Le lendemain, mouillez bien vos mains et façonnez des boules de fromage frais de la taille d'une grosse noix. Disposez-les dans un bocal avec le brin de romarin émietté, arrosez d'huile d'olive et réservez au moins une nuit au frais avant de déguster nature ou en sablé comme dans la recette qui suit...



Petits carrés de semoule aux amandes

250 g de semoule moyenne
250 g de semoule fine
180 g de labaneh
120 g de sucre
une cuillerée à café rase de bicarbonate de soude
deux cuillerées à soupe de fleur d'oranger
une douzaine d'amandes entières mondées
une grosse noix de beurre

Pour le sirop
50 g de sucre

Dans un saladier, malaxez les deux semoules avec le fromage de brebis, le sucre, le bicarbonate et l'eau de fleur d'oranger. Beurrez un moule carré et disposez la pâte sur une épaisseur de deux centimètres au maximum et sans trop tasser. Enfourez le gâteau une vingtaine de minutes à 180°C, le temps qu'il adopte une belle coloration. Pendant ce temps, faites bouillir le sucre avec 10 cl d'eau pour obtenir un sirop de sucre. Dès la sortie du four, découpez le gâteau en petits carrés de 5 cm de côtés, arrosez le tout avec le sirop de sucre et piquez une amandes sur chaque carré de gâteau. Servez tiède ou froid.

