

labneh à l'huile de pistache

POUR QUI ? JEUNES ET VIEUX, DE 7 À 77 ANS
QUAND ? AU PETIT-DÉJEUNER, AU DÉJEUNER, AU
GOÛTER, AU DÎNER, AU SOUPER...
POURQUOI ? BECAUSE THE LABNEH IS THE NEW
HOUMOUS

UN FROMAGE BLANC DE LA FROMENTELLERIE
SEL FUME DE BATZ-SUR-MER
HUILE DE PISTACHE LIBELUILE
UNE POIGNEES DE PISTACHES DECORTIQUEES
DE LA FICELLE
DES COMPRESSES (NON, VOUS N'ALLEZ PAS JOUER AU
MEDECIN)

mélanger le fromage blanc avec le sel fumé.

ouvrir les compresses et y déposer le mélange... attention à ne pas trop en mettre, il faut pouvoir fermer la compresse. recommencer jusqu'à disparition du fromage blanc.

faire des petits balluchons et nouer les compresses avec la ficelle.
placer ces petits balluchons dans un égouttoir au-dessus d'un saladier.

laisser s'égoutter le fromage blanc au frais pendant 6 heures minimum.

ouvrir les compresses, et réunir le fromage blanc égoutté.

fouetter avec une cuillère à soupe d'huile de pistache.

torréfier les pistaches & concasser grossièrement une partie.
avant de servir, ajouter un trait d'huile de pistache, les pistaches entières et concassées.
saler, poivrer !