



Chankliche

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Chankliche

Le chankliche est un plat épicé du mezzé libanais à base de labné, un fromage fabriqué avec du babeurre de lait de brebis. Comme ce dernier n'est pas facile à trouver, on utilise ici de la feta.

Quantité : pour 6 personnes - Durée totale : 5 minutes

Ingrédients

- 200 g de feta
 - 2 cuillères à soupe de zaatar
 - 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne en poudre
-

Préparation

1. Mettre la feta dans un plat creux et l'émietter grossièrement avec les doigts.
 2. Mélanger le zaatar et la poudre de piment dans un petit bol. En saupoudrer la feta et mélanger le tout sans écraser. Couvrir le plat puis réserver au frais.
-

Remarques ou suggestions

- Servir avec des quartiers de tomates arrosés d'huile d'olive et parsemés de basilic frais ciselé et d'anneaux d'oignons frais.

Publié par Lucullent le 11 janvier 2010. Dernière modification le 16 août 2013.