



Chankliche frais

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

Le chankliche est un fromage sec originaire de la Syrie et du nord du Liban. Il est fabriqué à partir de lait fermenté ou de labneh (du yaourt égouté) qui est caillé, pressé, assaisonné, mis à sécher, puis à maturer dans l'obscurité.

Roulé en boules de 5-6 cm de diamètre, il est en général enrobé d'épices et d'herbes aromatiques. Sa texture et sa saveur varient selon le lait utilisé (vache, brebis, chèvre), son âge et les assaisonnements utilisés lors de sa fabrication. Frais, elles sont douces. Après maturation, le chankliche devient plus fort et plus dur.

Accompagné de tomates, d'oignons et d'un filet d'huile d'olive, ou tout simplement écrasé dans un pain pita, il fait partie des nombreux plats qui composent les mezzés libanais et syrien.

Quantité: 140 g - Difficulté: Facile - Préparation: 10 min - Cuisson: 25 min - Durée: 7 jours

Ingrédients

- 1 kg de yaourt entier
- 300 ml d'eau
- 6 g de sel non iodé

Assaisonnement

- 1/2 cuillères à soupe de sel non iodé (ou au goût)
- 1/2 cuillère à soupe de zaatar (feuille) en poudre
- 1 cuillère à café de piment d'Alep
- 1/2 cuillère à café de paprika doux
- 1/2 cuillère à café de nigelle (facultatif)

Enrobages

- zaatar (feuille) en poudre
- paprika doux ou piment d'Alep, ou mélange des deux
- Huile d'olive

Matériel et accessoires

- une étamine
- une presse à tofu (facultatif)

Préparation

1. Verser le yaourt dans une grande casserole et le diluer avec l'eau.
2. Le porter à ébullition à feu moyen, en remuant pour qu'il n'attache pas au fond de la casserole.
3. Ajouter le sel, continuer à mélanger jusqu'à ce que le yaourt commence à cailler.
4. Baisser le feu et laisser frémir pendant une bonne quinzaine de minutes.
5. Laissez refroidir.
6. Tapisser une passoire avec une étamine, et placer la passoire sur un récipient ou au-dessus d'un évier.
7. Verser le caillé dans l'étamine.
8. Rassembler les pans du tissu autour du caillé et le tordre. Jeter le petit lait.
9. Transférer l'étamine et son contenu dans la presse à tofu.
10. Mettre le couvercle puis un objet lourd par-dessus. Sans presse à tofu, laisser le caillé emmailloté dans la passoire, placer une assiette retournée puis un poids par-dessus.
11. Réfrigérer pendant 24 heures, en veillant à le débarrasser régulièrement du liquide qui s'en écoule.
12. Transférer le contenu de l'étamine dans un bol. Le caillé doit être ferme et facile à travailler.
13. L'émietter avec une fourchette. L'assaisonner de piment d'Alep et de zaatar, en le malaxant à la main.
14. Goûter et resaler : le fromage doit être suffisamment salé, car le sel est un conservateur, mais pas trop quand même.
15. Ensuite, façonner et compresser le mélange en 2 boules égales
16. Les transférer sur un plat tapissé de papier absorbant, en laissant de l'espace entre elles.
17. Laisser sécher au réfrigérateur pendant 6 à 7 jours en retournant les boules et en changeant le papier absorbant matin et soir les 3 premiers jours, puis une fois par jour.
18. Passer les boules dans de l'huile d'olive puis les enrober, au choix, soit dans du piment d'Alep, soit du paprika doux, soit du zaatar.
19. Emballer individuellement avec du film alimentaire et conservez au réfrigérateur ou au congélateur.

Remarques ou suggestions

- Concernant l'assaisonnement :
 - Souvent, il contient aussi du mahlab moulu. Certains ajoutent des graines d'anis, des graines de fenouil ou du cumin en poudre.
 - Changer le ratio piment/paprika en fonction du piquant que l'on souhaite obtenir.
 - On peut ne pas rajouter de sel. Dans ce cas, et comme le sel est un conservateur, il faudra consommer le chankliche assez vite.
- Pour consommer le chankliche en mezzé : confectionner une salade avec deux tomates coupées en cubes, des anneaux très fins d'un demi-oignon et du persil ciselé, émietter une boule de chankliche par-dessus et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Ingrédients originaux

- Piment d'Alep
- Zaatar (feuilles)

