

Je goûte le labné

Le **labné** ou **labneh**, plus rarement **labna**, **lebné** voire **lebni** (en [arabe](#) : لبننة ; en [arménien](#) : լեբնի ; en [turc](#) : süzme), est un [lait fermenté concentré](#) traditionnel issu du [rayeb](#) égoutté, qui est originaire des montagnes de la [Syrie](#), un plat typique de la [cuisine syrienne](#), [libanaise](#) et Jordanienne surtout dans la ville de [Chtaura](#) dans la plaine de la [Békaa](#), et dans les localités [druzes](#). Ce plat est commun dans les autres pays du [Levant](#).

Traditionnellement préparé par égouttage du lait cru [fermenté](#) spontanément sous l'action de bactéries lactiques [mésophiles](#), de lait de chèvre. Il est fabriqué dans l'industrie laitière avec les bactéries lactiques thermophiles du [yaourt1](#).

Le Labné Ambaris est une spécialité régionale du [Chouf](#) au Liban dont la tradition est deux fois millénaire. Le lait de chèvre cru est fermenté avec du gros sel dans une jarre en terre cuite fermée hermétiquement. L'humidité du lait est évacuée par sudation de la jarre en terre cuite à travers ses micropores. À l'altitude des trois villages où ce lait est produit (Deir El kamar, Ain Zhalta et [Niha](#) dans le haut Chouf) il faut entre sept jours et un mois selon la saison pour que le lait se transforme en Labne Ambaris. À noter que cette spécialité n'est pas disponible dans le grand commerce en raison de la rareté du lait disponible. Fadi Moghabghab, maitre-fromager de la maison des sources et le Dr A. Haddad œuvrent à la sauvegarde de cette tradition ancestrale.

Moyen-Orient



Petit-déjeuner typique avec [pain pita](#), labné à l'huile d'olive et [hoummous](#).

Le labné est préparé en [Syrie](#), au [Liban](#), en [Palestine](#) et dans d'autres pays du [Levant](#). Il est issu de lait fermenté ([rayeb](#)), après *égouttage* dans une [étamine](#) ou après *concentration* dans une outre de peau ou une jarre poreuse, permettant l'évaporation d'une partie de l'eau².

En production domestique ou artisanale, le lait est bouilli quelques minutes pour détruire les germes. Après refroidissement à 45 °C, il estensemencé avec du ferment lactique de [yaourtN 1](#). Le coagulum est brassé vigoureusement puis placé dans une étamine pour laisser s'exprimer le [lactosérum](#) durant 15 à 20 heures.

Dans l'industrie laitière, la concentration se fait par des méthodes de [centrifugation](#) ou d'[ultrafiltration](#)².

En [Syrie](#) et au [Liban](#), le labneh est préparé suivant deux concentrations³ : soit aux environs de 22 % de matière sèche (MS) ou 40 % MS. (*labneh anbaris*). Le premier doit être conservé au réfrigérateur et consommé dans un délai de deux semaines, le second est conservé dans de l'huile végétale à température ambiante et peut être consommé dans un délai de deux ans.

Le labné est fait traditionnellement avec du lait de [brebis](#) ou de [chèvres](#), sachant que l'élevage ovin et caprin est commun dans les pays chauds. Mais le lait de [vaches](#) est de plus en plus utilisé en raison de sa grande disponibilité toute l'année. Au Liban, la consommation du labné au lait de vache a dépassé celui au lait de brebis (Mohameed³, 2004). En [Jordanie](#), l'industrie laitière produit du labné de brebis frais disponible dans les commerces.

Le labné se présente comme une pâte semi-solide, souple et facilement tartinable.

Traditionnellement, le labné est consommé journallement au petit-déjeuner, servi dans une assiette. On verse dessus de l'[huile d'olive](#), du sel, et parfois de

la [menthe](#) et du piment rouge séchés. On le mange avec du pain et des condiments tels que la tomate, le cornichon, ou le radis... Il fait partie des plats pouvant composer un [mezzé](#).

Il existe en Turquie, un yaourt égoutté nommé *süzme* ou *torba*⁴. Traditionnellement, on dispose du yaourt dans une étamine et on laisse s'égoutter le sérum une nuit. L'extraction du sérum améliore la conservation du produit.

En [Turquie](#) et dans quelques autres pays, le yaourt non égoutté (lait fermenté) est utilisé pour préparer des soupes ou du yaourt liquide, l'[ayran](#). Au [Royaume-Uni](#)², ce produit est vendu sous le nom de yaourt à la grecque.

Composition chimique du labné

Un des composés aromatiques majeur du yaourt, l'[acétaldéhyde](#), se retrouve dans le *labné* avec des concentrations variables suivant les méthodes de production : avec 9,90 mg kg⁻¹ pour le labné traditionnel et 22,80 mg kg⁻¹ pour le labné obtenu par ultrafiltration de yaourt chaud.

Si le labné est obtenu traditionnellement du [rayeb](#), ses composés aromatiques volatils sont les mêmes : l'acétaldéhyde, l'éthanol, le diacétyle et l'acétoïne.

Microbiologie du labné

Les deux bactéries lactiques spécifiques du yaourt sont généralement utilisées pour produire le labné² : [Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus](#) et [Streptococcus thermophilus](#). Du fait de la concentration, le nombre de bactéries viables se retrouvent avec des teneurs plus élevées : de l'ordre du milliard pour chacune d'elles (environ 1-3 x 10⁹ cfu g⁻¹) et avec la même proportion de 50 % / 50 % que lors de l'ensemencement par les ferments.

Les contaminants principaux du labné sont les [moisissures](#).

Notes

- ¹ [↑](#) les [bactéries lactiques](#) *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*

Références

1. ↑ (en)[Labneh](#) [archive], GCC standardization organization (GSO), 816/2008, p. 4 (4.1.5)
2. ↑ [Revenir plus haut en :a b c et d](#) (en) A.Y. Tamine (ed.), *Fermented milks*, Blackwelle Publishing, 2006, chap. 6 (« Production of Concentrated Products, par B. Özer »)
3. ↑ [Revenir plus haut en :a et b](#) Hazim A. Mohameed, « *Effect of solids concentration on the rheology of labneh (concentrated yogurt) produced from sheep milk* », *Journal of Food Engineering*, vol. 61, no 3, février 2004, p. 347-352 ([ISSN 0260-8774](#), [DOI 10.1016/S0260-8774\(03\)00139-0](#), [lire en ligne](#) [archive])
4. ↑ E. Şenel, « *Changes in some properties of strained (Süzme) goat's yoghurt during storage* », *Small Ruminant Research*, vol. 99, nos 2-3, août 2011, p. 171-177 ([ISSN 0921-4488](#), [DOI 10.1016/j.smallrumres.2011.03.042](#), [lire en ligne](#) [archive])

source : Wikipedia