

TOMATES CERISES LACTOFERMENTÉES

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 1 BOCAL TYPE « LE PARFAIT »

**REEMPLIR DE TOMATES CERISES PRÉALABLEMENT BIEN LAVÉES ET PIQUÉES 5 X À L'AIDE D'UN CURE-DENT,
AJOUTER QUELQUES GOUSSES D'AIL AINSI QUE DE FEUILLES DE BASILIC PROPRES**

**PRÉPARER UNE SAUMURE DANS LA PROPORTION SUIVANTE :
DANS 1 LITRE D'EAU NON CHLORÉE, AJOUTER 30 GR DE SEL DE MER BRUT,
DÉLAYER ET VERSER DANS LE BOCAL, METTRE UN POIDS SUR LES TOMATES
(ELLES NE DOIVENT PAS ÉMERGER DU LIQUIDE)**

**FERMER LE BOCAL ET LE RANGER DANS UN ENDROIT SEC, PLUTÔT SOMBRE, À
TEMPÉRATURE AMBIANTE,
OUVRIR DOUCEMENT TOUS LES JOURS AFIN DE LAISSER SORTIR LE GAZ DE
FERMENTATION ET REFERMER,
LAISSER FERMENTER PENDANT 3 SEMAINES AU MINIMUM,**

UNE FOIS QUE LE BOCAL EST OUVERT, LE GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR