SALSA DE TOMATES FERMENTÉE (FACILE)

revolutionfermentation.com

MATÉRIEL :

- Bocaux en verre (2 x 500ml)
- Pilon à légumes
- Robot hachoir
- Couvercle à bocaux

INGRÉDIENTS :

- 4 tomates moyennes
- 4 oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 petit piment fort
- 1 petit bouquet de coriandre
- Jus d'1 lime
- 1 c. à soupe sel

(Le sel est calculé pour environ 1kg de légumes. Si vous avez plus ou moins de légumes, pesez-les et multipliez par 2% pour connaitre la quantité de sel à ajouter.)

ÉTAPES :

1. Hacher au robot les oignons, l'ail, la coriandre et le piment, puis réserver dans un bol de taille moyenne.
2. Broyer les tomates au robot et les ajouter au bol.
3. Ajouter le sel, le jus de lime et bien mélanger l'ensemble des ingrédients.
4. Remplir vos bocaux en tassant pour faire sortir les bulles d'air (au moyen d'un pilon pour fermentation ou autre).
5. Fermer hermétiquement, placer dans une assiette et laisser fermenter 7 jours à température pièce.

www.reallygreatsite.com

La salsa se consomme après une semaine de fermentation et se conserve 4 mois au frigo. Parfait pour accompagner un repas mexicain ou pour manger nature avec des chips de maïs.

Ville en vert