

Translations:Aliments fermentés - alternatives aux protéines animales/46/fr

Pour les saucisses, suivant le résultat que vous souhaitez (texture fine ou granuleuse) vous pouvez utiliser l'une des recettes précédentes sur les steak et les façonner en saucisses. Un tofu ou un seitan rendra une texture fine, les autres dépendront de la finesse de mixage. Pour avoir un gout type chorizo n'hésitez pas à mettre du piment et du poivron rouge/paprika dans vos préparations.