

# Translations:Aliments fermentés - alternatives aux protéines animales/63/fr

---

Pour servir façon cake/terrines-gelées en plat principal il suffit d'augmenter les quantités et ajouter peut-être de l'agar-agar afin de solidifier le "cake". Pour des cake/terrines imitation poisson ou fruits de mer vous pouvez utiliser des lentilles corail et du concentré de tomate jusqu'à avoir la couleur et la texture désirée. Utiliser du miso, du tofu fumé, du paprika fumé ou des aubergines lactofermentées permet de renforcer l'arôme de fumé.