Translations:Conserves lactofermentées/106/fr

On peut également **conserver les légumes dans du sel directement** (notamment fermenter du citron et du chou de cette façon) ou dans **l'huile**. Mais attention à ces derniers, si les légumes n'ont pas été déshydratés ou fermentés avant le risque d'intoxication est bien réel, voir mortel à cause du botulisme !! https://nicrunicuit.com/sante/le-danger-des-legumes-mis-directement-dans-lhuile/