

Translations:Conserve lactofermentées/110/fr

Laver puis égrainer les piments (attention à la brûlure chimique pour vos doigts!). Si vous souhaitez une sauce très piquante laissez quelques graines. Couper les autres ingrédients finement et tout mettre dans un bocal. Recouvrir de saumure, garder les légumes sous le liquide avec un poids et laisser fermenter 1 à 2 semaines. Une fois fermenté, mixez et mettez en bouteille.