

Translations:Conserve lactofermentées/128/fr

- Remplir une grosse bassine de tomate (laisser de la marge, le mélange va un peu gonfler) et les écraser avec vos mains.
- Recouvrir d'un tissu et mélanger deux fois par jour en immergeant les parties qui flottent (s'il y a un peu de moisissure blanche, ce n'est pas gênant), pendant 4 à 5 jours, jusqu'à ce que le mélange ne fasse plus de bulles.
- Récupérer les parties solides (qui se seront séparées de l'eau et flotteront à la surface) et les passer au moulin (à petits trous) pour enlever les graines et la peau.
- Mettre la pulpe dans un linge, le fermer comme un sac, avec une ficelle et le suspendre pendant un jour pour faire couler le jus. Puis placer le sac (toujours fermé) entre deux planches avec un poids dessus pour extraire l'eau restante pendant quelques jours en retirant l'eau tous les jours, jusqu'à qu'il n'y en ai plus qui s'écoule.
- Mettre la pâte dans un bol et y incorporer 25% de son poids en sel. Après quelques heures, pétrissez une nouvelle fois la boule et c'est prêt!