

# Translations:Conserve lactofermentées/133/fr

---

Hachez grossièrement les herbes aromatiques, les écraser un peu au mortier avec de l'ail et un peu de piment et de sel, puis les recouvrir de saumure de légumes fermentés (ou bien de l'eau avec 15g de sel pour 50cl). Ensuite, les laisser fermenter 2 semaines à température ambiante puis conservez le bocal au frais.