

# Translations:Conserve lactofermentées/146/fr

---

Une fois la fermentation terminée, on rajoute un peu de vinaigre de cidre (ou du verjus si on veut rester plus fidèle à la recette traditionnelle) et on mélange/mixe bien pour ajuster la texture à notre convenance, et s'assurer que le pH soit à un niveau suffisamment bas pour une conservation longue (environ pH 3 ou moins). On peut aussi rajouter une cuillère à soupe de miel, c'est délicieux.

Puis on remplit un pot type confiture avec la moutarde (je vous ai donné le dosage pour un pot de moutarde Amora de 440g) qu'on stock au frais. Au fur et à mesure que vous en consommez, transvasez-là dans un pot plus petit pour limiter la quantité d'oxygène qu'il y a dans le pot.