

Translations:Conserve lactofermentées/163/fr

On peut les rincer à l'eau claire si elles sont sales, mais autrement on peut simplement s'assurer qu'il n'y ait pas de traces de maladie (tâches ou boursoflures). Dans l'idéal, il faut prendre des feuilles de 15cm de largeur max, pour qu'elles puissent rentrer dans un bocal (à joint) de 1L sans être écrasées, et qui sont bien tendres (éloignées de la base de la branche, mais pas trop loin pour qu'elles ne soit pas trop petites non plus). On peut en rentrer 8 ou 9 rouleaux de 8 dans le bocal, donc 64 ou 72 feuilles en tout (si je sais toujours compter !)