

# Translations:Conserve lactofermentées/181/fr

---

Mais si on les fait fermenter trop longtemps (ici 1 an), ils deviennent trop acides. @luna\_kyung\_ nous donne la solution sur son blog avec sa recette de topinambour lacto-fermenté aux algues et sésame grillé, que vous pouvez retrouver en tapant « topinambour diogène » sur Google. L'usage d'un peu de sucre (correcteur d'acidité) et d'huile de sésame rétablit l'équilibre pour un résultat délicieux !