

Dans un pot de grès

Il ne s'agit pas de n'importe quels pots : ils doivent être en grès, munis d'une rigole circulaire servant de joint pour que les légumes fermentent à l'abri de l'air, mais aussi accompagnés de pierres d'appui faisant office de poids pour maintenir les légumes immergés dans la saumure (eau salée).

Prendre les mêmes ingrédients que ceux indiqués pour le bocal en verre. Pour connaître les proportions, il suffit de multiplier les quantités citées par la contenance en litres de votre poterie.



1 Couper du concombre en rondelles un peu épaisses

En coupant les légumes, la chair est mise à nu ; les substances nutritives deviennent plus accessibles et servent à nourrir les bactéries lactiques. Les morceaux doivent être un peu épais si l'on veut qu'ils soient croquants.

Un légume entier ou divisé en quelques morceaux seulement sera moins acide, parce qu'il aura libéré peu de sucre.

Éviter de râper, le résultat est souvent peu appétissant.



2 Remplir le récipient de légumes en laissant un espace de 3 à 4 cm sous l'ouverture.

Il ne faut pas remplir jusqu'en haut, sinon on ne pourra pas mettre les pierres d'appui.



4 Recouvrir d'une feuille de chou.

La feuille de chou doit couvrir l'ensemble des morceaux de légumes pour empêcher que l'un d'eux ne remonte et ne soit exposé à l'air. Ne pas employer de chou rouge : le pigment teinterait les légumes en violet. Ce recouvrement végétal contribue au développement des bactéries lactiques. À défaut, utiliser un tissu en fibre naturelle (lin, coton), sans impression ni teinture. Contrôler de temps à autre qu'il ne comporte pas de traces d'oxydation. Après chaque prélèvement de légumes, le linge doit être rincé à grande eau.



5 Insérer les pierres.

Généralement en grès, elles prennent peu de place et sont facilement manipulables. Il faut éviter d'en faire l'économie. Une alternative consiste à découper deux demi-cercles dans une planche de bois brut non traité et de poser par-dessus deux galets ou pierres de granit, les plus plats possible ; mais dans ce cas il faut laisser un espace vide beaucoup plus important, au détriment de la quantité de légumes à faire fermenter.



5 Verser la saumure

Les pierres doivent être bien recouvertes. Environ 5 minutes après, vérifier le niveau de la saumure et en rajouter si nécessaire. Bien respecter la concentration en sel, sinon les enzymes responsables de la décomposition des légumes ne seront pas activées.



6 Fermer le couvercle.

Le couvercle protège les légumes de la lumière et fait partie du dispositif d'étanchéité. Éviter de le soulever au cours de la fermentation, sinon des levures (traces blanches) risqueraient de se développer.



7 Verser l'eau dans la rigole.

C'est le point crucial et final. Ce procédé (voir assurant une parfaite étanchéité à l'air (à condition bien sûr de veiller à ce qu'il y ait toujours de l'eau dans la rigole), le produit en fermentation pourra se conserver un an sans problème.

Pour la consommation journalière, soit le pot en grès sert de réserve et l'on y puise au fur et à mesure de ses besoins ; soit on transfère son contenu, avec un maximum de légumes et de saumure, dans des bocaux à joint que l'on stocke au réfrigérateur ou à la cave ; s'ils ne sont pas ouverts, ils peuvent être gardés une année au minimum. Le lecteur pourra s'étonner de cette affirmation, puisque dans la partie consacrée à la fermentation en bocal de verre on préconise de consommer les légumes sous 10 jours. La différence c'est qu'ici, grâce à une totale étanchéité à l'air, on obtient un produit stabilisé. Et cela change tout...