



Pesto fermenté italien - Une fermentation douce au service du goût vivant

L'art de la patience et des saveurs authentiques.

Quand le pesto évolue doucement



Avant l'attente :
Vif, herbacé, cru.

Le temps remplace la chaleur. Sans aucune cuisson, les saveurs s'entremêlent et créent un équilibre parfait où l'ail devient doux et le végétal s'épanouit.



Après l'alchimie :
Une rondeur inédite, une texture onctueuse, des arômes profonds.

Le vivant dans le bocal

1 **L'étincelle** : Vingt grammes de lactosérum (ou de jus de choucroute crue non pasteurisée) suffisent à éveiller la préparation.

2 **Le souffle** : De petites bulles et une note subtilement acidulée apparaissent. C'est le signe d'une création en pleine effervescence, un phénomène tout à fait naturel.

3 **Le gardien** : L'huile d'olive en surface forme un sceau naturel contre l'air.



Ce que les herbes racontent



Le Basilic :

Séché avec un soin méticuleux après le lavage. Une absence d'eau résiduelle est la clé pour préserver la noblesse de la chlorophylle.

La Graine de Courge :

Légèrement torréfiée. Conservée en éclats visibles après un mixage par impulsions, elle offre une mâche rustique et spectaculaire.

La Touche d'Agrume :

Quelques gouttes de citron frais illuminent l'ensemble et soutiennent la vibrance de la couleur végétale.

Le rôle discret du sel

L'Équilibre : Il révèle et lie les parfums du basilic et de la délicate levure maltée sans jamais masquer leur noblesse.

HUIT
GRAMMES
DE SEL
MARIN

La Protection : Choisi non iodé, il accompagne le processus naturel en créant un environnement hospitalier pour les bonnes saveurs, tout en gardant la préparation parfaitement saine.

Une fermentation qui adoucit



L'Ail métamorphosé :

Souvent redouté pour son ardeur crue, l'ail frais subit une transformation majestueuse au cœur du bocal.

L'Harmonie finale :

Au fil des heures, son caractère agressif s'efface. Il fond dans la préparation pour laisser place à une note chaude, subtile et parfaitement digeste. L'ensemble devient rond, complexe et d'une absolue harmonie.

L'esprit des bocaux maison



Tasser avec soin

Chasser chaque bulle d'air avec patience lors du remplissage pour garantir une texture dense et protectrice.

Laisser respirer

Le couvercle est simplement posé ou fermé sans excès. La préparation doit pouvoir murmurer et laisser ses gaz s'échapper doucement.

La chaleur du foyer

Une attente paisible à l'abri de la lumière, baignée dans la température douce de la maison (idéalement entre vingt et vingt-quatre degrés).

Le cycle du pesto fermenté



1. La Création

Mixage par impulsions.
Liaison naturelle avec
l'huile d'olive et le ferment,
sans aucune chauffe.



2. L'Éveil (Quarante-huit heures)

Repos à température
ambiante. La magie
opère, la préparation
s'anime.



3. Le Sommeil (Une nuit)

Entrée au frais. Le froid
apaise l'activité, fige
l'instant et fige
l'onctuosité.



4. La Dégustation

Des saveurs stabilisées,
prêtes à sublimer une
table authentique.

Une sauce qui continue de vivre




Le Manteau Protecteur :

Une fine couche d'huile d'olive vierge extra scelle la surface. Une barrière dorée qui préserve de l'oxydation et maintient la vibrance éclatante de la couleur végétale.

L'Évolution au Frais :

Conservé au réfrigérateur, le pesto ne dort jamais tout à fait. Après quelques jours supplémentaires, sa complexité s'approfondit encore, offrant une rondeur qui défie le temps et se conserve pendant plusieurs semaines.



“La santé se cuisine,
la gourmandise
la sublime.”

— Saines & Gourmandes