

L'actualité du mois :



Sarde Sardexka fait son entrée dans les collèges du département !

Une deuxième année d'intervention vient de s'achever au Collège Jean Pujo (St-Etienne de Baigorry), auprès des élèves de 6^{ème} (sur les temps de SVT), avec une version adaptée du programme Aliment'actions (conçu au départ pour les écoles primaires). Au mois de juin ce sera le tour du Collège des Cordeliers à Oloron, pour les 3 classes de 6^{ème} et les 4 classes de 5^{ème}, avec une demi-journée d'intervention par classe. Pour chaque demi-journée il est prévu un programme copieux : 2 jeux thématiques (santé, environnement, consommation, etc.) et une « Pintxo party » (atelier de créativité culinaire) ! Entre-temps Sarde Sardexka participera à la Journée des Collégiens organisée le 23 mai à Pau par le Conseil Départemental. L'occasion de montrer ce qu'elle peut proposer pour ce public et de rencontrer des enseignant.e.s à la recherche de nouvelles idées.

Les rendez-vous du mois :

- **Samedi 15/04, à Espelette (Marché couvert), de 10h à 16h :** [Eusko Eguna](#), organisé par l'association Euskal Moneta
Au programme : jeu « L'assiette de saison », pour enfants à partir de 6 ans.
Tout public. Entrée libre.
- **Vendredi 28/04 de 20h à 22h, à Espelette (Le Moulin de Pascale) :** soirée découverte sur le thème de la noisette Basque, avec Vincent Trebesses, de l'huilerie Errota (St-Pée-sur-Nivelle).
Au programme : découverte des procédés de culture et de transformation des noisettes et dégustation des produits issus de l'huilerie. La soirée se terminera autour d'une petite collation conviviale et gourmande.
Public : adultes. Sur inscription ([Hello asso](#)). Tarifs : 8€ (adhérents) / 12 € (non adhérents).

La recette du mois :

Salade de pissenlits aux lardons



Ingrédients pour 4 personnes : 250 gr de lardons fumés - 600 gr de feuilles de pissenlit (ou dent-de-lion) - 4 œufs - 2 gousses d'ail - 2 tranches de pain de campagne un peu rassis - 1 cuillère à café de moutarde - 6 cuillères à soupe d'huile - 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin - 1 pincée de sucre - sel - poivre

Faire cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs, réserver. Nettoyer les pissenlits, les laver plusieurs fois et égoutter. Dans un saladier, délayer la moutarde avec le vinaigre, ajouter 3 cuillères à soupe d'huile, sel, poivre et sucre. Mettre les pissenlits coupés dans cette vinaigrette, mélanger et disposer sur les assiettes. Dans une poêle, faire rissoler les lardons 5 mn jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Déposer les lardons sur les pissenlits. Remettre la poêle sur le feu et ajouter 1 cuillère à soupe d'huile, l'ail écrasé et le pain coupé en petits croûtons. Faire dorer en remuant, puis déposer sur les pissenlits. Finir par les œufs coupés en deux ou en quatre et servir aussitôt.

(Recette du Bouchon lyonnais Hugon)

Petites annonces :

Campagne de financement participatif du projet « Objectif Terroir » : nous avons collecté 380€ pour le moment, soit 23 % de l'objectif. Pour faire un don en ligne c'est par [ICI](#). Merci de votre soutien !

