

L'actualité du mois :



Du nouveau sur le web !

Les bonnes résolutions se prennent aussi en fin d'année ! Comme par exemple la mise à jour du site internet de l'association Sarde Sardexka, qui méritait bien un grand coup de ménage. Pour faciliter la navigation, les pages existantes ont été réorganisées, simplifiées. D'autres ont été ajoutées, comme la page « actualités de l'association » (sur laquelle on peut notamment consulter tous les numéros de La petite gazette) et la page « nos réalisations » (consacrée à des projets aboutis). Enfin le catalogue des prestations a été actualisé. Si vous voulez y jeter un petit coup d'œil, c'est par [ICI](#) !

Les rendez-vous du mois :

Après une année riche en événements, voici que l'hiver nous invite au repos. On en profite pour préparer la programmation de l'année prochaine, rendez-vous en 2023 !

La recette du mois :

Baklava



(Recette facile)

Ingrédients pour 24 portions : 250g de noix décortiquées – 125g de pistaches décortiquées (non salées ni grillées) – 150g d'amandes – 100g de sucre glace – 100g de beurre fondu – 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger – 1 cuillère à soupe de cannelle – 150g de miel – 3 plaques de pâte feuilletée (en remplacement de la pâte filo).

Mixer ensemble tous les fruits secs, sans les réduire en poudre. Ajouter le sucre glace, le beurre fondu et 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger, mélanger. Découper une feuille de papier sulfurisé aux dimensions du plat et la déposer au fond. Découper de la même manière 1 plaque de pâte feuilletée et la déposer sur le papier. Verser la moitié du mélange de fruits secs par-dessus et étaler en tassant légèrement. Découper 1 autre plaque de pâte feuilletée et la déposer sur les fruits secs. Verser le reste du mélange de fruits secs par-dessus et étaler en tassant légèrement. Terminer par la dernière plaque de pâte feuilletée. Saupoudrer de cannelle et prédécouper 24 carrés sur toute la profondeur du baklava, à l'aide d'un couteau bien affûté (sauf si revêtement antiadhésif !). Enfourner 20 minutes à four chaud (180°C), jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Faire chauffer le miel dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger, et le verser en filet à la surface du baklava, hors du four. Laisser refroidir et sécher au moins une journée avant de déguster.

(Goûté et approuvé lors de la soirée découverte sur les plantes aromatiques et médicinales !)

Petites annonces :

Rejoignez-nous sur Facebook ! En devenant membre du groupe Sarde Sardexka (cf. La petite gazette du mois de novembre), vous pourrez y trouver et partager des informations variées sur l'alimentation, que vous viviez au Pays basque ou bien ailleurs !

