

## L'actualité du mois :

---



### Milesker Elorri !

Encore une belle réussite pour Ter'Histoires, dont la 5<sup>ème</sup> (et avant-dernière) édition a été accueillie à la ferme Murgia (Ossès) le 24 avril dernier. On remercie chaleureusement Elorri Aizager et sa famille pour leur générosité, leur bonne humeur et leur énergie hors du commun, mais également les intervenants pour la grande qualité de leurs prestations, les participants pour leurs sourires et leur soutien à nos activités, les bénévoles pour leur aide précieuse, et bien sûr les financeurs sans qui toute cette belle aventure ne serait pas possible !

## Les rendez-vous du mois :

---

- **Vendredi 27/05 de 20h à 22h, à Espelette (Le Moulin de Pascale) :** soirée découverte sur le thème du café, avec Patxi de la Maison Deuza (St-Jean-de-Luz).

Au programme : présentation du métier de torréfacteur et dégustation de cafés de la maison (en version décaféinée pour les personnes sensibles à la caféine). La soirée se terminera autour d'une petite collation conviviale et gourmande.

*Public : adultes. Tarifs : 8€ (adhérents) / 12 € (non adhérents). Sur inscription :*

*<https://www.helloasso.com/associations/sarde-sardexka/evenements/soiree-decouverte-le-cafe>*

## La recette du mois :

---

### Asperges blanches gratinées à l'Ossau-Iraty



Pour 4 personnes : 2 bottes d'asperges blanches – 200g de fromage Ossau-Iraty – 10cl de crème liquide – 1 cuil. à soupe d'huile de colza – 1 pincée de noix de muscade – sel fin

Epluchez les asperges, coupez-les toutes à la même longueur et placez-les dans un plat allant au four. Arrosez-les d'huile, salez et poivrez. Mélangez bien. Enfournez à 180 °C (th.6) 20 min.

Réservez 12 fines tranches de fromage, puis coupez le reste en petits cubes. Faites-les fondre dans une casserole avec la crème liquide, à feu très doux. Quand le fromage est fondu, mixez le tout, salez, poivrez et assaisonnez de muscade.

Chauffez le four à 220 °C (th.7-8). Posez sur chaque asperge une tranche de fromage et faites gratiner. Servez les asperges tièdes avec la crème à l'Ossau-Iraty.

## Petites annonces :

---

### Vos idées nous intéressent !

L'association Sarde Sardexka, qui a pour objet de relier et accompagner les acteurs et citoyens du territoire pour une alimentation de qualité, saine et responsable, organise tout au long de l'année des soirées découverte au Moulin de Pascale, à Espelette. Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, ces soirées vous proposent de rencontrer des producteurs passionnés et engagés dans une démarche de qualité, de découvrir et de déguster les produits issus de leurs activités. Si vous-même vous avez des producteurs à nous conseiller, n'hésitez pas à nous transmettre leurs coordonnées ! 😊

