

L'actualité du mois :



Groupe Sarde Sardexka : 1 an déjà !

Fidèle à son projet de « relier et accompagner les acteurs et citoyens du territoire pour une alimentation de qualité, saine et responsable », l'association Sarde Sardexka a créé en octobre 2021 sur Facebook cet espace participatif d'information et d'échanges qui compte aujourd'hui une centaine de membres. Lyne Fontana (photo), adhérente de l'association, joue le rôle d'administrateur et de modérateur du groupe. Passionnée de littérature, elle y publie également des extraits de lectures gourmandes, savamment choisis au gré des saisons ou des thèmes de nos soirées découverte. Un grand Merci à Lyne et à tous les membres du groupe !

Les rendez-vous du mois :

- **Jeudi 10/11, à Biarritz (Halle d'Iraty), toute la journée** : Lurrama, organisé par EHLG.
Atelier Sarde Sardexka : « Le petit conservatoire », jeu d'observation et défis sensoriels à la découverte des races et variétés agricoles du Pays Basque.
Public scolaire. Sur inscription auprès des organisateurs.
- **Vendredi 25/11, à Espelette (lieu en attente de confirmation), de 20h à 22h30** : soirée découverte sur le thème du vin des Landes (Côtes de Gascogne et Tursan), avec Estebe Dorado et Florent Labaigt, du Domaine de Labaigt (Mouscardès).
Au programme : présentation des particularités de cette production et dégustation comparative de vins. La soirée se terminera autour d'une petite collation conviviale et gourmande.
Public : adultes. Tarifs : 8 € (adhérents) / 12 € (non adhérents). Inscription par mail ou en ligne sur [Helloasso](#).
- **Dimanche 27/11, à Hendaye (sous les halles), de 11h à 14h** : Fête des solidarités, organisé par Lan-Eko.
Atelier Sarde Sardexka : jeux de la mallette « Alimentaire mon cher Antton ».
Tout public. Entrée libre

La recette du mois :

Cake citron et verveine



Ingrédients pour 8 personnes : 2 citrons (non traités) – 100g de beurre – 2 œufs – 210gr de sucre semoule – 125gr de crème fraîche – 10cl de lait – 225gr de farine – ½ sachet de levure chimique – 1 dizaine de feuilles de verveine (fraîches ou séchées) – 1 pincée de sel fin

Chauffer le lait, y faire infuser les feuilles de verveine pendant 10mn, puis filtrer. Faire fondre à feu très doux, ou au micro-ondes, le beurre coupé en petits morceaux. Prélever et râper les zestes des 2 citrons, presser le jus. Casser les œufs dans un grand saladier, mélanger avec le sucre, le sel, et la crème fraîche. Ajouter petit à petit le lait aromatisé à la verveine, le beurre fondu, puis la farine et la levure tamisées. Incorporer les zestes et jus de citron. Verser la préparation dans un moule à cake beurré, et enfourner 45mn à 180°C.

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

Petites annonces :

Vous connaissez un producteur ou une productrice dont vous appréciez la qualité du travail ? Envoyez-nous ses coordonnées, nous prendrons contact afin de lui consacrer une de nos soirées découverte !

