

L'actualité du mois :



Le plein de chocolat !

Après une soirée découverte consacrée au chocolat Cazenave fin septembre à Espelette (la recette du mois y a été goûtée et approuvée !), Sarde Sardexka poursuit sur ce thème pendant le mois d'octobre. Pour la semaine du goût, des élèves de l'école St-Bernard (Bayonne) découvriront l'origine de cette recette grâce à l'atelier « le xokoatl des Aztèques », et à la fin du mois nous participerons aux 3 journées de l'événement « Bayonne fête son chocolat » organisé par l'Académie du chocolat de Bayonne. L'automne sera décidément gourmand !

Les rendez-vous du mois :

- **Dimanche 09/10, à Hendaye (verger conservatoire du domaine d'Abbadia)** : Prentsaketa, organisé par le CPIE Littoral basque.
Atelier Sarde Sardexka : initiation à la pomologie et dégustation de pommes anciennes du Pays Basque)
Tout public. Entrée libre de 14h à 18h.
- **Vendredi 21/10, à Espelette (Le Moulin de Pascale)** : soirée découverte sur le thème des plantes aromatiques et médicinales, avec Cécile Vivant de l'entreprise Les petits naufragés (Bidarray).
Au programme : présentation de plantes aromatiques et médicinales, procédés de culture et de transformation, dégustation de tisanes. La soirée se terminera autour d'une petite collation conviviale et gourmande.
De 20h à 22h. Public : adultes. Tarifs : 8 € (adhérents) / 12 € (non adhérents). Inscription par mail ou en ligne : <https://www.helloasso.com/associations/sarde-sardexka/evenements/soiree-decouverte-les-plantes-aromatiques-et-medicinales>
- **Vendredi 28/10, Samedi 29/10, Dimanche 30/10 à Bayonne** : Bayonne fête son chocolat, organisé par L'Académie du chocolat de Bayonne.
Atelier Sarde Sardexka : activités ludiques, défis sensoriels et initiation à la dégustation du chocolat.
Tout public. Inscriptions sur place.

La recette du mois :

Chèvre chaud pané au cacao



Ingrédients pour 4 personnes : 2 bûches de fromage de chèvre – farine T80 – 1 œuf – sel – poivre – chapelure – fèves de cacao mixées – huile de tournesol

Disposer la farine dans le fond d'une assiette creuse, l'œuf battu et assaisonné dans une autre assiette, et enfin un mélange de chapelure et de fèves de cacao mixées (50 % de chaque) dans une troisième assiette. Couper les bûches de fromage de chèvre en palets de 1,5 cm d'épaisseur et les passer dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure au cacao. Enlever les excédents à chaque étape. Faire dorer les palets panés à la poêle, dans l'huile bien chaude. Egoutter et servir chaud sur un lit de salade verte.

Petites annonces :

On recherche pour les soirées découverte : des producteurs souhaitant participer au programme 2023 !



<https://sardesardexka.weebly.com/>



sarde.sardexka@gmail.com