

L'actualité du mois :



Un nouveau projet pour la rentrée !

Vous connaissez notre mallette « Alimentaire mon cher Antton » ? Développée en 2017, elle propose 8 jeux d'éducation à l'alimentation avec une approche multithématique : santé, environnement, patrimoine culturel et consommation. Pour compléter cet outil, notre équipe professionnelle va travailler cet automne sur la conception d'une nouvelle mallette pour découvrir 8 produits de terroir du Pays Basque, de leurs conditions de fabrication à leurs caractéristiques sensorielles. Ce projet est co-financé par la Région Nouvelle Aquitaine, l'Institut Culturel Basque et l'Office Public de langue Basque. Affaire à suivre ...

Les rendez-vous du mois :

- **Samedi 10/09, de 10h à 14h, à Espelette** : Forum des associations du village, organisé par le Groupement des associations d'Espelette.
Tout public. Entrée libre.
- **Vendredi 23/09, de 20h à 22h, à Espelette (Le Moulin de Pascale)** : soirée découverte sur le thème du chocolat de Bayonne, avec Florian Benac de l'entreprise Cazenave (Bayonne).
Au programme : histoire du chocolat de Bayonne, procédés de transformation du cacao, dégustation de chocolats. La soirée se terminera autour d'une petite collation conviviale et gourmande.
Public : adultes. Tarifs : 8 € (adhérents) / 12 € (non adhérents). Sur inscription par mail ou en ligne : <https://www.helloasso.com/associations/sarde-sardexka/evenements/soiree-decouverte-le-chocolat-de-bayonne>.
- **Samedi 01/10, à Laruns** : Foire au fromage, organisé par l'association Hera deu Hromatje.
Animation Sarde Sardexka (matin, sous la mairie de Laruns) : atelier découverte sur le fromage de brebis Ossau-Iraty (activités ludiques, défis sensoriels et initiation à la dégustation)
Tout public. Entrée libre.

La recette du mois :

Verrine d'automne



Ingrédients pour 4 personnes : 400 gr fromage blanc – 6 poires – 3 c. à soupe de sucre blond – 100 g de crème de marrons – 6 à 8 palets bretons

Peler les poires et les couper en gros dés. Faire cuire avec le sucre dans une poêle, 15 minutes à feu doux (les poires doivent être tendre) puis laisser refroidir. Émietter les palets bretons et en déposer une couche au fond de chaque verrine. Ajouter une couche de poires, une couche de fromage blanc, une couche de crème de marrons, une couche de fromage blanc, une couche de poires, une couche de fromage blanc, puis enfin un peu de crème de marrons. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Au dernier moment saupoudrer les verrines de biscuits émiettés.

Petites annonces :

On recherche pour la petite gazette : des idées recette de saison testées et approuvées, courtes simples et faciles !

