



<https://confrerie-talo-hasparren.fr>

Hasparren (64240)

## Confrérie du Talo de Hasparren

### Recettes du Talo d'Hasparren conseillées par la Confrérie du Talo d'Hasparren

Taloea (taloak au pluriel) est une galette composée de farine de maïs, de blé et d'eau. Il peut aussi être garni de plusieurs ingrédients suivant vos goûts.

Traditionnellement, les « taloak » étaient cuits au feu de bois sur un « matxarroa » (ustensile en fer que l'on met sur la braise). Aujourd'hui ils sont cuits à la plancha ou à la poêle (avec huile).

**LA PÂTE** : La confrérie vous recommande deux recettes (car il n'est pas toujours possible de se procurer de la farine de maïs). Les deux partent d'un mélange de farines et d'eau.

#### 1-La recette ancestrale traditionnelle « Ainrzina »

Avec de la Farine de maïs, Mélanger :

- 30% de farine de maïs rouge ;
- 70% de farine de blé T80 (Larressore) ;
- 60 cl d'eau.

Dans un grand saladier, mélangez la farine de maïs, la farine de blé et le sel. Commencez à ajouter de l'eau tiède petit à petit en mixant constamment pour obtenir une pâte homogène et souple. Pétrissez la pâte pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse.



#### 2-La recette farine de blé 55 seule - Recette de Hazketarrak

- 1 kg de farine de blé 55 ;
- ¾ de litre eau tiède ;
- 1 cube levure de boulanger + une pincée de sel.

Délayez la levure de boulanger dans un peu d'eau tiède. Versez votre farine dans un cul de poule et ajoutez d'un coup l'eau tiède contenant la levure en mélangeant constamment pour obtenir une pâte homogène et souple.

Pétrissez la pâte pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Couvrez le bol d'un linge et laissez la pâte reposer dans un endroit chaud environ 1 à 2 heures jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Une fois que la pâte a levé, diviser-la en petites boules (10 à 12 pâtons au kilo). Fariner le plan de travail et abaisser les pâtons au rouleau.

#### **LA CUISSON**

Chauffer la plancha ou une poêle à crêpes avec un filet d'huile d'olive. Déposer une galette et faire dorer sur les deux faces.

#### **GARNITURE**

Traditionnellement le talo se consomme garni de 2 tranches de ventrèche. La ventrèche, c'est la poitrine de porc séchée. Incontournable de la cuisine Basque ! Autrefois, les fermiers vendaient leurs jambons de l'année et conservaient pour eux ce « bas morceau » qui constituait leur seule viande. Aujourd'hui, on la consomme avec toujours autant de plaisir.

Le talo peut être garni de fromage de brebis (tao mixte). Utilisez un fromage de brebis doux ou affiné pour apporter une saveur crémeuse et légèrement salée à votre talo.

Quelques autres idées de garnitures : les piments basques doux Lassustea apporteront une légère note aromatique, ou de la txistora (saucisse rouge au piment d'Espelette). Les enfants (mais pas seulement) adoreront ceux au chocolat noir.

Vous pouvez laisser libre cours à votre créativité, n'hésitez pas à personnaliser votre talo en fonction de vos préférences à condition de le marier avec des produits basques authentiques.

