

## LA FERME DU TOUT VENT

61 rue d'Haumont

BEAUFORT

33+(0)3 27 53 24 90



Labellisée Saveur en'Or en 2010 et "Boutiques de l'Avesnois®" en 2012, La Ferme du Tout Vent propose depuis 2006 aux amateurs de produits du terroir de qualité, tout un panel de produits laitiers fabriqués sur place de façon naturelle à partir du lait provenant de son cheptel de vache laitière. Les gourmets pourront également se régaler avec un bel étal de viandes et charcuteries élaborées sur place. Membre de l'Association régionale des vendeurs directs de produits laitiers, La Ferme du Tout Vent propose également à la vente les produits d'autres agriculteurs et artisans du territoire.

### PRODUITS DE LA FERME

yaourts, crèmes dessert, mousses au chocolat, mousses spéculoos, desserts liégeois, lait, beurre, fromages frais, fromages gras, crème fraîche, glaces, viandes de porc, de bœuf, de veau et d'agneau, charcuteries, volailles et plats préparés gourmands et authentiques élaborés sur place.

Retrouvez les adresses des producteurs sur :  
[www.tourisme-avesnois.com](http://www.tourisme-avesnois.com)



# CHEESECAKE DE POMMES DE TERRE



## INGRÉDIENTS

400 g de fromage blanc frais  
au lait entier de la Ferme  
du Tout Vent

2 œufs de la ferme Louis

2 cuillères à soupe de farine

1 sachet de levure chimique

1 kg de pommes de terre  
farineuses

1 cuillère à soupe de crème  
fraîche de la Ferme  
du Tout Vent,

½ petit Maroilles de  
la Ferme des Bahardes

Sel

Poivre blanc

Paprika

Beurre de la Ferme  
du Tout Vent

**PLAT POUR 4 PERSONNES**

Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur et les faire cuire à l'eau salée pendant 10 min. Égoutter et réserver.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

A l'aide d'un fouet électrique, monter les blancs en neige et les réserver.

Toujours avec le fouet électrique ou au robot, mélanger longuement les jaunes avec le fromage blanc, la farine et la levure chimique pour obtenir une belle crème lisse et vaporeuse.

Saler, poivrer et incorporer délicatement les blancs en neige.

Préchauffer le four à 150°C.

Beurrer les bords d'un moule à maqué avec fond détachable, mettre du papier-cuisson dans le fond, couvrir d'une cuillère à soupe de crème fraîche puis répartir la moitié des pommes de terre cuites.

Couper le Maroilles en fines tranches et les disposer sur les pommes de terre.

Recouvrir du reste des pommes de terre et répartir la crème au fromage blanc par-dessus puis mettre au four 45 min.