



les Boutiques de l'Avesnois®

l'Alliance des Savoir-Faire au cœur du Parc Naturel Régional de l'Avesnois.

LA FERME DE POTELLE

Lycée agricole de Le Quesnoy

17 rue des Tilleuls

Le Quesnoy

33+(0)3 27 66 88 61



Lieu de formation, de développement mais aussi de production, la ferme du Lycée agricole de Le Quesnoy produit toute une gamme de fromages affinés et yaourts. Le lycée a choisi de valoriser la race de vache locale emblématique du territoire "la Bleue du Nord" élevée à l'herbe afin de produire des fromages de qualités en lien avec le territoire Avesnois. Il dispose d'une fromagerie moderne qui sert également d'atelier "relais" pour d'autres producteurs du territoire.

Magasin référencé "Boutiques de l'Avesnois®", nombreux produits du terroir sont en vente, confection de paniers garnis.

PRODUITS DE LA FERME

Pavé Bleu, Tomme du Quesnoy, Vauban, Mimolette, Pavé du Quesnoy, Bimberlot et Yaourts.

Retrouvez les adresses des producteurs sur :
www.tourisme-avesnois.com



Plus d'info sur les boutiques :
www.parc-naturel-avesnois.fr



TARTELETTE POIRES - PAVÉ BLEU



INGRÉDIENTS

Une pâte brisée

200g de Pavé Bleu

2 grosses poires de l'Avesnois

20g de beurre fermier

Un cuillère à soupe de
cassonade

Sel, poivre

ENTRÉE POUR 4 PERSONNES

Découper 4 cercles de 10 cm de diamètre de pâte brisée.

Placer les 4 cercles de pâte sur une plaque et les passer au four à 180°C pendant 15 min.

Découper dans chaque poire une rondelle d'environ 3 cm de haut dans la partie la plus large de la poire sans l'éplucher. Retirer les pépins au cœur de la rondelle.

Faire revenir 5 min les rondelles de poire à la poêle avec un peu de beurre et une cuillère à soupe de cassonade. Saler, poivrer.

Placer les rondelles de poire sur les cercles de pâte déjà cuite puis ajouter par dessus un morceau de Pavé Bleu.

Faire gratiner au four à 180°C pendant 10 min.

Servir avec une salade en entrée.