

# LA FERME DU PONT DES LOUPS

2 rue du Pont des Loups

59440 SAINT AUBIN

33+(0)3 27 57 84 09 [www.fermedupontdesloups.fr](http://www.fermedupontdesloups.fr)



La Ferme du Pont des Loups à Saint Aubin est une exploitation familiale spécialisée dans la production de Maroilles AOP. Elle propose aujourd'hui une gamme diversifiée de fromages au lait cru mais également des produits du terroir dans sa boutique labellisée Boutiques de l'Avesnois®.

## PRODUITS DE LA FERME

Maroilles fermier AOP, Boulettes d'Avesnes, Dauphin, Crème de Maroilles, Flamiche au Maroilles, Tchiot Biloute, beurre, fromage blanc, Rouchi à l'échalote, baguette aux graines de moutarde, Vieux Lille, bienfait, carré frais aux herbes, cœur du pont des loups.

## AUTRE ACTIVITÉ

Accueil de groupes sur rendez-vous, couloir de visite dans la fromagerie.



# AUMÔNIÈRE DE POMMES AU TCHIOT BILOUTE



## INGRÉDIENTS

4 feuilles de brick

1 tchiot biloute au cidre

1 pomme golden ou  
autre variété

Du calvados ou pommeau

2 noix de beurre

**ENTRÉE POUR 4 PERSONNES**

Éplucher la pomme et la couper en tranche, faire dorer les tranches dans 1 noix de beurre puis flamber les avec le calvados ou le pommeau.

Au centre de chaque feuille de brick déposer quelques tranches de pomme, recouvrir de morceaux de tchiot biloute.

Refermer chaque feuille de manière à former une aumônière et l'attacher avec de la ficelle.

Dorer les aumônières avec le reste de beurre fondu et faire cuire 10 minutes à 180°.

Vous pouvez servir cela en entrée avec une salade.