Parc naturel régional de l'Avesnois

Pour les fêtes de fin d'année pensez aux produits de l'Avesnois !

Pour concocter vos repas de fêtes, pensez à acheter vos produits chez les producteurs de l'Avesnois. Notre territoire compte de nombreux producteurs fermiers et artisans qui transforment et commercialisent leurs productions localement.

En Avesnois le terroir s'exprime avec goût !

A l'approche des fêtes de fin d'année, vous souhaitez consommer local et/ou bio, retrouvez directement les produits du territoire **chez les producteurs**, dans le réseau des **14 Boutiques de l'Avesnois**, sur les **marchés bio et/ou de producteurs**, ou dans les **AMAP**…

Produits nobles par excellence les produits locaux rehausseront vos tables de fêtes et éveilleront vos papilles : escargots, foie gras, volailles, bières, fromages…

Vous pouvez aussi déguster des produits locaux dans les 10 restaurants membres du **réseau « les Restaurateurs de l'Avesnois »,** qui mijotent leurs plats à partir de produits de l'Avesnois.

Retrouvez la liste des producteurs, des Boutiques et Restaurateurs de l'Avesnois, des AMAP et des marchés bio sur notre site internet **www.parc-naturel-avesnois.fr**

Consommer local, bio, c'est être acteur de son alimentation en recréant du lien avec les producteurs, c'est encourager une économie locale créatrice d'emploi, c'est réduire l'impact environnemental et favoriser les produits frais et de saison.

Retrouvez sur notre site www.parc-naturel-avesnois.fr des fiches recettes concoctées à partir de produits locaux. Vous souhaitez en savoir plus, retrouvez toutes les informations et adresses utiles sur notre site internet : www.tourisme-avesnois.com ou sur le site internet www.ouacheterlocal.fr avec cet outil que vous soyez chez vous, sur votre lieu de travail ou en week-end, en quelques clics vous retrouvez les points de vente situés à proximité ou sur votre parcours.

Le Parc naturel régional de l'Avesnois – cour de l'abbaye 59550 Maroilles.
Tel : 03 27 77 51 60 - contact@parc-naturel-avesnois.fr.
Vous souhaitez en savoir plus sur les actions et missions du Parc :
www.parc-naturel-avesnois.com - Photos : © PNRA

Tartelette poires – Pavé Bleu

Ingrédients pour 4 personnes :

Une pâte brisée
200g de Pavé Bleu
2 grosses poires de l'Avesnois
20g de beurre fermier
Une cuillère à soupe de cassonade
Sel, poivre

- 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 deux rondelles 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.