

Consommez Avesnois !

Cette année,
encore plus que
d'habitude, sou-
tenez les produc-
teurs et artisans de
l'Avesnois !

Pour concocter vos repas de fêtes, pensez à acheter vos produits chez les producteurs de l'Avesnois. Notre territoire compte 130 producteurs et artisans qui transforment et commercialisent leurs productions localement. Il y en a forcément un près de chez vous !

Retrouvez aussi les produits du territoire dans le réseau des 10 Boutiques de l'Avesnois, sur les marchés bio et/ou de producteurs, ou dans les AMAP... tous référencés sur le document «Mangeons local», disponible sur notre site internet : www.parc-naturel-avesnois.fr

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



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.

Aumônières au boudin blanc et pommes

Recette proposée par Sylvain Meynckens, Chef du Restaurant «Le Temps des Mets» à Maroilles

Ingrédients pour 4 personnes :

4 feuilles de brick
4 cure-dents
4 pommes de l'Avesnois type Jacques Lebel
3 boudins blancs
4 oignons blancs
2 gros fonds de veau
20 cl de cidre de l'Avesnois
50 cl huile de noix ou tournesol
5 cl de maïzena
Sel, poivre
¼ de botte de cerfeuil
50 g de sucre en poudre

Réalisation :

Epluchez les pommes, videz, coupez en petits dés.

Enlevez la peau des boudins, coupez-les en petits cubes. Dans une poêle, faites un caramel blond avec le sucre, y ajouter les pommes en dés, laissez cuire 5 minutes, arrêtez-les à mi-cuisson, ajoutez les dés de boudin, sel, poivre, mélangez et débarrassez dans un bac.

Epluchez les oignons, les ciseler. Dans une casserole mettre l'huile à chauffer, y ajouter les oignons ciselés, laissez suer.

Une fois la coloration apparue, mettez le cidre, laissez réduire de moitié, ensuite ajoutez le fond de veau, laissez réduire jusqu'à 2/3. Dans le bac de pomme/boudin mettez un peu de sauce de la réduction précédente pour la liaison.

Pour le montage de l'aumônière :

Prenez la feuille de brick, y déposer 3 cuillères à soupe de préparation pomme/boudin, montez les côtés et piquez le haut avec un cure-dent. Mettez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Mettez au four 10 min à 180°-200° (four préalablement chauffé)

Réchauffez le reste de sauce.

Dressage :

Disposez l'aumônière avec une spatule au centre de l'assiette, retirez le cure-dent, nappez le contour de l'aumônière de sauce et placez les feuilles de cerfeuil un peu partout.

Bon appétit !



Aujourd'hui, le réseau des Restaurateurs de l'Avesnois@ compte 7 chefs engagés. Certains d'entre eux proposent de la vente à emporter, n'hésitez pas à passer commande !

La Pen'tière à Avesnelles ; Le Lautrec à Landrecies ; Au Baron à Gussignies ; Le Pavé de Sars à Sars-Poteries ; Le Temps des Mets à Maroilles ; Le Mormal à Jolimetz ; Le Château de la Motte

à Liessies.

Le Parc naturel régional de l'Avesnois – 4, 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.fr ou Facebook : Parc naturel Régional de l'Avesnois.