



les Boutiques de l'Avesnois®

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

Tous nos terroirs s'expriment avec goût !



Apéritif Avesnois



Toast Avesnois 1 :

Ingrédients pour 8 personnes : 1 pain d'épice nature, 2 poires cuites au sirop, ½ Maroilles AOC

Déposez sur chaque tranche de pain d'épice 1 tranche de poire puis 1 lamelle de maroilles et passez le tout au four le temps nécessaire pour que le maroilles fonde.

Toast Avesnois 2 :

Ingrédients pour 4 personnes : ½ pain d'épice, 1 pot d'escargot'toast

Coupez les tranches du pain de mie en 2 et tartinez le avec d'escargot'toast

Le Crottins de l'Avesnois :

Ingrédients : 1 paquet de Crottins de l'Avesnois , salade
Recouvrez les Crottins d'une feuille d'aluminium et passez au four à mi hauteur pendant 10 min (th 7). Il se déguste chaud à l'apéritif ou accompagné d'une salade verte.

Cette recette vous est proposée par :

Les boutiques de l'Avesnois

