

## LA FERME HÉLICICOLE DE L'AVESNOIS

21 chaussée Brunehaut

59222 CROIX CALUYAU

33+(0)3 27 77 39 07 [www.escargot-de-chnord.com](http://www.escargot-de-chnord.com)



La ferme hélicicole de l'Avesnois est un élevage d'escargots créé en 1990 à Croix-Caluyau. Les escargots sont élevés selon les critères de l'agriculture biologique. Les escargots sont vendus aux particuliers comme aux professionnels.

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

### PRODUITS DE LA FERME

Escargots frais et en conserve cuisinés à la ferme selon une quinzaine de recettes de préférence à caractère local comme les escargots au maroilles ou aux chicons.

### AUTRE ACTIVITÉ

Un labyrinthe en osier vivant a été créé sur la ferme. Il permet de s'instruire sur les escargots et l'environnement tout en s'amusant, ouvert les dimanches après-midi et jours fériés du 15 mai à fin septembre.



# RÔTIES D'ESCARGOT AU MAROILLES



## INGRÉDIENTS

4 larges tranches de pain de campagne

200 g de maroilles fermier

1 bocal de 3 douzaines d'escargots moyens au naturel

20 cl de crème fraîche épaisse

4 belles gousses d'ail

1 bouquet de persil ou de ciboulette (au choix).

**ENTRÉE POUR 4 PERSONNES**

Égoutter les escargots. Réserver le court-bouillon.

Mettre dans une casserole la crème fraîche, l'ail finement haché, 2 cuillères à soupe de court-bouillon, et le maroilles découpé en fines lamelles.

Réchauffer à feu doux en remuant constamment jusqu'à obtention d'une crème homogène.

Disposer 9 escargots sur chaque tranche de pain.

Recouvrir les escargots avec la crème obtenue.

Passer au four 10 minutes à 180°, juste avant de servir, saupoudrer les tranches rôties de persil ou de ciboulette finement ciselé.