

LES VERGERS TELLIER

88 et 200 route de Valenciennes

59530 LE QUESNOY

33+(0)3 27 26 29 06 www.lesvergerstellier.com



Christophe, Sébastien et Franck Tellier sont la 5^{ème} génération à exploiter ce verger. Ils sont engagés dans la démarche "verger éco-responsable" et pratiquent la production fruitière intégrée. Les fruits sont vendus aux particuliers et aux professionnels. Ils sont également transformés à la ferme en jus et en cidre grâce à un atelier de transformation moderne.

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

PRODUITS DE LA FERME

Pommes, poires, fraises, légumes, jus de pommes, pommes poires, pommes cassis, pomme sanguine, cidre, Quercymûre, confiture et gelée.

AUTRES ACTIVITÉS

Hébergement et restauration à la ferme, accueil de groupe sur RDV, pressage de jus de pommes pour les particuliers et les professionnels, cueillette dans les vergers en septembre-octobre.



CROTTINS DE CHÈVRE AUX POMMES



INGRÉDIENTS

2 grosses pommes légèrement acidulées (cox orangés, suntan, ...)

2 crottins de chèvre demi-secs de l'Avesnois

25 g de beurre fermier

herbes de Provence

ENTRÉE POUR 4 PERSONNES

Préchauffer votre four à 180°.

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.

Beurrer légèrement un petit plat à gratin.

Couper les crottins en deux dans le sens de la hauteur.

Éplucher les pommes puis les couper en deux. Retirer le centre et les pépins en creusant une cavité assez large, découper la base de la pomme afin d'obtenir un palet de pommes, puis faire revenir les palets de pommes dans le beurre pendant 5 min.

Placer les demi-crottins sur les pommes, la croûte au-dessus. Les saupoudrer d'une pincée d'herbes de Provence. Remettre le plat au four pendant 15 minutes environ.

Servir les crottins dès leur sortie du four. Accompagner d'une salade.