



ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

I



BERTHOUD À L'ABONDANCE



10 min de préparation
5 à 10 min de cuisson

INGRÉDIENTS

500 g d'Abondance
2 gousses d'ail
1 pincée de noix de muscade
4 c. à soupe de vin blanc
de Savoie
4 c. à café de Madère
sel, poivre du moulin

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Frottez 4 ramequins à l'ail et disposez de fines lamelles d'Abondance (150 g par personne).

Arrosez le tout de Madère et de vin blanc de Savoie et poivrez généreusement.

Faites gratiner sous le grill pendant 5 à 10 minutes pour obtenir une croûte bien dorée.

Servez chaud avec du pain et des pommes de terre cuites dans leur peau.

Accompagnez d'un vin blanc de Savoie.

Bon appétit !