



ABONDANCE  
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



10 min de préparation  
15 min de cuisson

## LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

### INGRÉDIENTS

#### Pour une coupelle, 1 personne :

180 g de fromage Abondance  
(sans la croûte)

3 à 4 cl de vin blanc de Savoie

1 à 2 cl de Madère ou Porto

ail

1 pincée de noix de muscade  
(facultative)

poivre du moulin

**Frotter** la coupelle à Berthoud avec de l'ail. Enlever la croûte du fromage Abondance. Couper-le en fines lamelles ou râper-le et disposer-le dans la coupelle.

**Arroser** de vin blanc de Savoie et de Madère ou de Porto.

Poivrer généreusement.

**Cuire et gratiner** au four (entre 180 et 200°) pendant 10 à 15 minutes afin d'obtenir une croûte bien dorée !

**Servir** chaud avec du pain. Accompagner également de pommes de terre cuites dans leur peau, d'une salade verte, de charcuterie et d'un vin blanc de Savoie.

Bon appétit !