



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 !