



**ABONDANCE**  
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



## SAUCE À L'ABONDANCE



**10 min** de préparation  
**15 min** de cuisson

## LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

300 g de fromage Abondance  
20 cl de crème  
1 pincée de noix de muscade  
50 cl de bouillon de poule ou de légumes  
Poivre du moulin

*Ail des ours ou Carvi en option  
selon la saison*

**Verser** le bouillon dans une casserole.

1



**Couper** l'Abondance en petits cubes.

2



**Ajouter** au bouillon, la crème, le poivre puis le fromage.

**Mélanger** et ajouter la noix de muscade.

**SAUCE**  
À L'ABONDANCE



**ABONDANCE**

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



3



**Laisser mijoter** en attendant que le fromage fonde.

**Mixer** au mixeur plongeant. À cette étape, rajouter de l'ail des ours ou du carvi, selon les saisons et vos goûts.

4



**Laisser réduire** en remuant jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

5



Cette sauce à l'Abondance accompagnera très bien une poêlée de champignons ou des asperges selon la saison.

**SAUCE**  
À L'ABONDANCE