



Marque
Savoie

Berthoud à l'Abondance

7 min

4 pers.

- 500 g d'Abondance
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de noix de muscade
- 4 c. à soupe de vin blanc sec de Savoie
- 4 c. à café de Madère • Sel • Poivre du moulin

- 🕒 Epluchez les gousses d'ail et frottez le fond de 4 petites assiettes allant au four.
- 🕒 Préchauffez le four à 160 °C.
- 🕒 Hachez menu l'ail restant et répartissez-le équitablement. Détaillez l'Abondance en fines lamelles, remplissez les assiettes, salez très peu, poivrez généreusement, ajoutez le vin blanc et le Madère.
- 🕒 Passez 6 à 8 min sous le gril. Servez brûlant avec des cubes de pain ou des petites pommes de terre cuites dans leur peau.