

# Berthoud à l'Abondance

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 à 10 min

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



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.