

Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

Berthoud à l'Abondance



Recette
de Tradition

Savoie
mon goût de Savoie



Berthoud à l'Abondance

Dans le Chablais, Berthoud est un nom de famille très répandu, d'où l'appellation de cette recette à base d'Abondance, née dans un bistrot de Thonon. Fromage AOC à pâte demi-cuite, produit à la ferme ou en fruitière, caractérisé par son talon concave et sa croûte moquée, l'Abondance s'affine en cave au minimum 3 mois pour obtenir ce délicat goût de noisette, accompagné d'une légère pointe d'amertume.

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

★
difficulté

4
personnes

6 à 8 min

Épluchez les gousses d'ail, frottez le fond de 4 assiettes à Berthoud ou caquelons individuels. Préchauffez le four à 160°C.

Râchez 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.

Passsez 6 à 8 min sous le grill.

Servez brûlant avec des cubes de pain ou des petites pommes de terre cuites dans leur peau.

Savoie
mon goût de Savoie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Iles - 74994 Annecy Cedex 9
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21
www.marquesavoie.com