

# Abondance façon Berthoud



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



## Ingrédients

Fromage : 600 g d'[Abondance](#)

2 gousses d'ail

1 pincée de noix de muscade (facultatif)

4 c. à café de Vin blanc de Savoie

4 c. à café de Madère

Poivre

## Préparation

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.