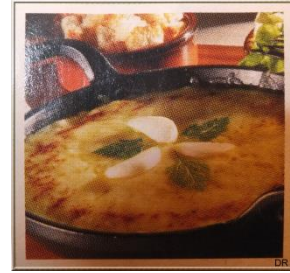


# Berthoud à l'Abondance



## > Les ingrédients (pour 4 personnes) :

- ✿ 500 grammes d'abondance
- ✿ 2 gousses d'ail
- ✿ 4 cuillères à soupe de vin blanc
- ✿ 1 pincée de noix de muscade      sec de Lavoie
- ✿ 4 cuillères à café de Madère, Sel, poivre du moulin

## > La solution :

- ✿ Épluchez les gousses d'ail et frottez le fond de quatre petites assiettes allant au four.
- ✿ Préchauffez le four à 160 degrés. 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 minutes sous le gril.
- ✿ Servez brûlant avec des cuves de pain ou des petites pommes de terre cuites dans leur peau.



*Recette provenant d'un magazine.  
Et à été proposée par la Marque Savoie  
(écrit su le magazine)*

Pour ne pas imprimer la page :

Ctrl + P > sélectionner " pages : "> et enlever

tous ce qui est écrit > taper : 1

sur google chrome :

ctrl + P > selectionner

et taper :

page :  tout



1