

Berthoud de Haute Savoie



La coupelle – Le fromage en lamelles



Abondance, après 15 min au grill

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min TH 6-7 – 200°C



300g Abondance



2,5cl de madère



Poivre du moulin



10cl vin Savoie



1 ail



Noix muscade



2 ou 4 PDT



1 salade verte



Chiffonnade



Vin de Savoie

Préparation

1. Préparer 2 ou 4 PDT, 20 min dans de l'eau bouillante salée. Egoutter, réserver.
2. Préparer la salade, légèrement assaisonnée (Vinaigre à l'échalote et huile d'olive de Nyons)
3. Couper quelques tranches de pain, légèrement rassis, en dés d'environ 2 cm.
4. Frotter les coupelles à Berthoud avec de l'ail.
5. Enlever la croûte du fromage Abondance et le couper en fines lamelles
6. Il faut compter entre 130 et 150g par coupelle. Parsemer de l'ail restant.
7. Poivrer chaque coupelle avec 3 tours de poivre du moulin.
8. Arroser chaque coupelle de 5 cl de vin blanc de Savoie et ½ bouchon de madère.
9. Préchauffer le four à TH 6-7.
10. Enfourner les coupelles et laisser gratiner 10 à 15 min pour avoir une croûte bien dorée.
11. Servir avec le pain, les PDT en robe des champs sur la salade et la chiffonnade de jambon.

Nota : Le Berthoud ressemble à une mini fondue en doses individuelles, avec seul de l'Abondance. Vous avez loisir de tremper dedans, dès de pain, pomme de terre et chiffonnade de jambon. Fi du poêlon situé loin... au milieu de la table !

Le pain doit être légèrement rassis pour bien absorber l'Abondance, comme pour une fondue.

* * * 22 novembre 2020 * * *