



Le Berthoud

Pour 2 Personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

400g de tomme
d'abondance fer-
mière

400 g de pommes de
terre ferme

2 Tranches de Pain

20 cl de vin blanc de
Savoie

Une cuillère à soupe
de Marc de Savoie

L'astuce !

Vous pouvez déposer
les pommes de terre
cuites dans l'assiette
ou le caquelon et
recouvrir de la tomme
d'Abondance, du marc
et du vin blanc de
Savoie

Préchauffez votre four à 180 ° / 200°. Pendant ce temps lavez vos pommes de terre et les cuire .

Dans une assiette à feu, un caquelon ou des ramequins, préalablement frottés à l'ail, déposer la Tomme d'Abondance coupées en lamelles. Arrosez du marc de Savoie et du vin Blanc de Savoie et poivrez.

Faire gratiner au four 10 à 15 mn

Après cuisson La Tomme d'Abondance sort alors brûlante, coulante et parfumée.

Servez ce plat typiquement Chablaisien en versant le fromage fondu sur les pommes de terre chaudes et en mouillant le pain

Accompagnez de charcuterie de Savoie et d'un Vin de Savoie Crepy, Ripaille, Marin