La Berthoud

Ingrédients :

800 g d'Abondance .

12 pommes de terre (grosses) .

75 cl d'Apremont (vin blanc de Savoie) .

1 gousse d'ail .

1 pincée de noix de muscade . sel et poivre du moulin

Préparation :

- Frotter 4 ramequins à l'ail.

- Couper le fromage d'Abondance en lamelles.

- Les répartir dans les ramequins.

- Arroser de vin blanc de Savoie.

- Poivrer généreusement.

- Gratiner sous le grill pendant 10 minutes pour obtenir une croûte bien dorée.

- Accompagner la berthoud avec des pommes de terre cuites dans leur peau.

Servir chaud.