

LA RECETTE DU BERTHOUD

Spécialité Traditionnelle Garantie



Ingrédients obligatoires pour un Berthoud :

- 180 g de fromage AOP Abondance au minimum (sans la croûte)
- 3 à 4 cl de Vin blanc de Savoie AOP
- 1 à 2 cl de Madère ou Porto AOP
- Ail en gousses pour frotter les parois de la coupelle
- Poivre

Ingrédient facultatif pour un Berthoud :

- 1 pincée de noix muscade



NB : en dehors des ingrédients mentionnés ci-dessous, aucun autre ingrédient ne doit être ajouté à la préparation du Berthoud.

Si d'autres ingrédients sont ajoutés à la recette, ils doivent être servis en accompagnement.

Méthode d'obtention

- Frotter la coupelle à Berthoud avec l'ail en gousses.
- Enlever la croûte du fromage AOP Abondance, le couper en fines lamelles ou le râper et le déposer dans la coupelle.
- Arroser de vin blanc de Savoie AOP et de Madère ou de Porto AOP.
- Ajouter éventuellement une pincée de noix de muscade.
- Poivrer généreusement.
- Faites cuire et gratiner au four (entre 180 et 200°) entre 8 à 15 minutes afin d'obtenir une croute bien dorée.

NB : la coupelle utilisée doit être en porcelaine, doit mesurer entre 12 et 15cm de diamètre entre 2,5 et 4,5cm de hauteur avec un fond d'une épaisseur minimale de 0,7cm.