



Autre

Sauce au Gorgonzola

Pour 4 personnes.

Ingrédients

poignée basilic
75 grammes de gorgonzola
125 millilitres de crème
125 millilitres de lait
20 grammes de farine
20 grammes de beurre
poivre

Méthode de préparation

Ciselez finement le basilic. Fondez le beurre et mélangez-y la farine. Faites cuire 2 minutes jusqu'à percevoir une odeur de biscuit. Ajoutez le lait et mélangez en une sauce lisse.

En mélangeant incorporez la crème à la sauce. Émiettez le Gorgonzola par-dessus et continuez à mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Poivrez et décorez avec le basilic.

