

Sauce au gorgonzola

6 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 40 g échalotes
- 20 g beurre
- 200 g gorgonzola
- 1 c à s. huile de noix
- 50 g mascarpone
- 150 g crème fraîche épaisse
- 0.5 c à s. maïzena (facultatif)
- 1 pincée de sel
- 1 pincée noix de muscade moulue
- 1 pincée poivre

La **recette**

Etape 1

Mettre 40 g d'échalotes épluchées dans le bol. Mixer.

Etape 2

Ajouter 20 g de beurre dans le bol. Faire rissoler 3 min.

Etape 3

Ajouter 200 g de gorgonzola coupés en petits morceaux, 1 c à s. d'huile de noix, 50 g de mascarpone, 150 g de crème fraîche épaisse, 1/2 c à s. de maïzena (facultatif).

Etape 4

Ajuster l'assaisonnement à votre convenance, ajouter 1 pincée de sel, 1 pincée de noix de muscade moulue et 1 pincée de poivre, dans le bol. Faire cuire 10 min.
Transvaser le contenu du bol dans un récipient.
Servir tiède.