

# Sauce au Gorgonzola

## Ingrédient (pour une personne)

- 30g de Gorgonzola
- 12g de crème fraîche

## Préparation

1. Découpez le Gorgonzola en petit cube. (Mais vous pouvez mettre directement dans la casserole. Il faudra cependant surveiller que ça ne chauffe pas trop et durcit le fromage).
2. Mettez le tout dans une casserole à feu moyen-doux
3. Laissez chauffer en remuant ed temps en temps pendant 15-20 mintues. Il faut que l'odeur du Gorgonzola se dégage de la casserole et qu'il ne reste plus de morceau.

À servir sur des pâtes par exemple ;)

Bon appétit

---

Révision #2

Créé 21 avril 2020 21:21:49 par Dryusdan

Mis à jour 21 avril 2020 21:24:57 par Dryusdan