

# Sauce au Gorgonzola



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

2 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



## Ingrédients

25 cl de crème fraîche épaisse  
60 g de [gorgonzola](#)  
quelques feuilles de basilic frais  
20 g de beurre  
1 pincée de poivre

## Préparation

1. Mettez le beurre à fondre dans une casserole et ajoutez le gorgonzola coupé en morceaux.
2. Ajoutez la crème fraîche et chauffez à feu moyen pendant quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Attention, il ne faut pas que la sauce bout !
3. Poivrez. Hachez les feuilles de basilic et ajoutez à la sauce, puis mélangez. Laissez chauffer encore 1 minute et servez.

### Une autre recette de cuisine facile au Gorgonzola :

- \* [Figues rôties au Gorgonzola – recette](#)
- \* [Gorgonzola en tartiflette – recette](#)
- \* [Gorgonzola et confit d'oignon en cake – recette](#)
- \* [Gorgonzola sur risotto – recette](#)
- \* [Gorgonzola et tomates en tarte – recette](#)
- \* [Gorgonzola et noix en salade – recette](#)
- \* [Sauce au Gorgonzola – recette](#)

### Retrouvez une autre recette de sauce au fromage :

- \* [Livarot en sauce sur pavés de boeuf – recette](#)
- \* [Carrelets grilles sauce moutarde au Chester – recette](#)
- \* [Spaghettis à la sauce bolognaise et au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- \* [Poireaux sauce à l'Anglaise au Cheddar – recette](#)
- \* [Sauce à l'amatriciana – recette](#)
- \* [Sauce au Roquefort – recette](#)

\* [Spaghettis à la sauce bolognaise au Parmesan râpé – recette](#)

\* [Bleu d’Auvergne en sauce et dip de légumes – recette](#)

\* [Langres en sauce et son Escalope de volaille – recette](#)

\* [Sauce au Gorgonzola – recette](#)

\* [La sauce au fromage – recette](#)

**RECETTE GORGONZOLA – recette au Gorgonzola – [RECETTE GORGONZOLA](#)**