

Asperges vertes et asperges blanches sauce gorgonzola



cuisinedegut.net/2021/04/02/asperges-vertes-et-asperges-blanches-sauce-gorgonzola

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

10 asperges blanches
4 asperges vertes
20 cl de crème liquide
60 gr de Gorgonzola **bien crémeux**
1 oeuf
Quelques tranches de Bresaola
Fleur de sel – Poivre au moulin



PRÉPARATION

- Eplucher les asperges et les faire cuire à la vapeur durant **15/20 minutes** selon leur grosseur avec 1 oeuf pour le durcir.
- Laisser ensuite les asperges refroidir
- Mettre l'oeuf dans de l'eau glacée pour le refroidir puis l'écaler
- Couper l'oeuf dur en morceau et l'écraser à la fourchette. Réserver
- Verser la crème dans une casserole et ajouter le gorgonzola. Poivrer le tout et saler un peu.
- Faire fondre le fromage à feu doux. Remuer souvent
- Lorsque le fromage est fondu, ajouter l'oeuf dur écrasé dans la sauce
- Placer les asperges encore chaudes sur un plat et verser la sauce sur le dessus
- Déguster seules ou avec quelques tranches de Bresaola

CONSEILS ET ASTUCES

- 1- Vous pouvez remplacer le Bresaola par du jambon cru
- 2- Ajuster la cuisson des asperges en fonction de leur grosseur !
- 3- Si nous n'avez pas acheté les asperges au kg mais en botte il vous en restera, vous pourrez les terminer dans une petite omelette par exemple !