Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Asperges au gorgonzola

Ingrédients

Préparation

Mettre le gorgonzola, le mascarpone et le vin blanc dans un poêlon et chauffer à feu doux. Maintenir un léger frémissement et laisser réduire de moitié.

Retirer le bout coriace des asperges, conserver la pointe et inciser la tige dans la longueur. Faire chauffer une poêle. Quand elle est chaude, verser un filet d'huile d'olive, puis y déposer les tiges d'asperges. Faire revenir pendant 5 minutes avant d'ajouter les pointes. Laisser encore cuire 3 à 4 minutes puis couper le feu. Poivrer, ajouter du persil plat et remuer une dernière fois.

Dresser sur assiettes chaudes et napper d'un peu de sauce au gorgonzola.

Notes :