Petits pots de crème au Gorgonzola DOP Cucchiaio, parfum de viande des Grisons



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **10**
Cuisson : **5**

Ingrédients

- 120 g de Gorgonzola DOP Cucchiaio Tosi
- 100 g de crème 30% Isigny
- 3 g de Maïzena
- 40 g de viande des Grisons
- Germes de poireaux
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Découpez le fromage en petits cubes.
2. Parallèlement, dans une casserole, faites chauffer la crème à feu doux. Ajoutez le fromage et laissez fondre doucement tout en remuant à l’aide d’une spatule.

3. Dans un bol, délayer la Maïzena avec un peu d’eau froide.
4. Versez-la dans la crème de Gorgonzola afin de la lier légèrement. Rectifiez l’assaisonnement avec le poivre du moulin.
5. Versez la préparation encore chaude dans les ramequins et réservez-les au frais jusqu’à la prise totale.
6. Au moment du service, sortez les ramequins du frais et décorez-les avec les germes de poireaux et la viande des Grisons préalablement émincée finement.
7. Accompagnez le tout de tranches de pain grillé.

? **Astuce** : Remplacez la viande des Grisons par de l’anguille fumée.