

Fondue de Truite fumée des Bobines et ses poires au sirop de Rose de Nel et compote d'oignons au Moût 

Le mélange subtil de la rose et de la pomme mettent en valeur le fromage à la crème et la truite fumée pour une explosion de saveurs en bouche.

Auteur : Mélanie Gagnon, Chef à l'[Auberge Ste-Catherine-de-Hatley](#)

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Portions : 4



Ingrédients :

8 tranches de Truite fumée des Bobines

8 feuilles d'épinard

1/4 de tasse (70 g) de fromage à la crème

1 poire coupée en petits dés

2 c. à table (c. à soupe) de Sirop de Rose de Nel

Compote d'oignons :

1 oignon haché finement

1/3 de tasse (75 g) de sucre

1/4 de tasse (60 ml) de Moût de P.O.M.

À voir: Sirop de rose

Préparation :

Préparer la compote d'oignons en faisant cuire dans une casserole l'oignon avec le Moût de P.O.M. et le sucre jusqu'à ce qu'il commence à caraméliser. Réserver.

Mettre dans une poêle les dés de poire et le sirop de rose. Faire chauffer 2 minutes . Réserver.

Mélanger la préparation de poire et sirop de rose avec le fromage à la crème.

Étaler chaque tranche de truite fumée sur le plan de travail. Y déposer une feuille d'épinard puis la préparation de fromage à la crème.

Enrouler les tranches et les déposer sur une assiette. Garnir avec la compote d'oignons.

[Close Window](#)