

# FONDUE TOSTITOS® À LA TRUITE FUMÉE DE L'OUTAOUAIS

GINETTE LAFLEUR,  
GATINEAU

## Ingrédients:

1 sac de chips tortilla Tostitos® Scoops!  
150 g de truite fumée de Chelsea déshiquetée  
1/4 tasse d'olive noire hachée  
sel au goût  
1 c. à thé de ciboulette fraîche, hachée finement  
1 c. à thé d'aneth frais, haché finement  
1 pot d'asperges marinées,  
coupées en tronçon de 1 pouce  
1 gousse d'ail  
150 g de fromage gruyère ou suisse, râpé  
1/2 tasse de vin blanc sec  
Ajouter du vin ou cheddar fort (si désiré)

## Méthode:

Frotter une poêle antiadhésive avec une gousse d'ail.  
Faire fondre le fromage râpé et le vin blanc à feu doux en mélangeant régulièrement avec une cuillère de bois. Ajuster la consistance en ajoutant du vin ou du fromage cheddar jaune pour un effet de marbrure.  
Incorporer la truite, les olives, les épices et le sel. Vider dans un caquelon ou un bol chaud et servir avec des chips tortilla Tostitos® Scoops®, en versant dedans une cuillère à soupe de fondue et un morceau d'asperge.

**Note:** Si vous avez de la difficulté à lier le fromage et le vin, ajouter une cuillère à thé de fécule de maïs délayée dans un peu d'eau froide.



D'autres bonnes idées de recettes à [TOSTITOS.CA](http://TOSTITOS.CA)

