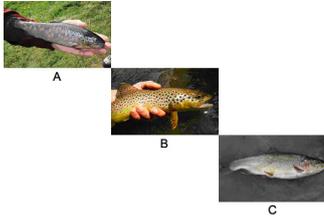


Avez-vous la pêche ?

La perspective de notre rendez du dimanche 9 mai sur les bords de la Colmont nous amène ce mois-ci à nous intéresser à la pêche. Rivière de 1ère catégorie, la Colmont offre des parcours réputés pour ce sport loisirs et notamment pour les pêcheurs à la mouche. On vient parfois de très loin pour y jeter l'hameçon et espérer en retirer quelques truites.

Truite **sauvage** pour les plus chanceux et les plus adroits, **fario** ou **arc-en-ciel**, on trouve ces trois espèces de truite dans la Colmont. Sauriez-vous les reconnaître ?



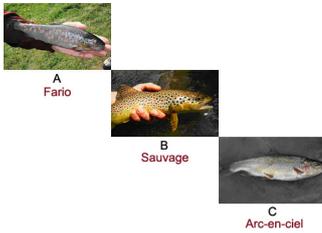
- Truite sauvage :

- Truite fario :

- Truite arc-en-ciel :

Réponse :

Les pêcheurs dont des membres de la Gaule Châtillonnaise auront été forcément les mieux préparés à répondre. Voici quelle était la bonne réponse :



Palmarès :

Bravo à Baptiste, Dany, Guillaume et Régine pour avoir donné la bonne réponse ; merci à tous les autres pour leur participation.

Commentaire :

Il y avait une petite subtilité avec les truites A et B puisque toutes les deux sont des truites Fario ; toutes deux reconnaissables à leurs points de couleur orangée.

La truite Fario « A » est une prise de Gérard Levrard, membre du bureau de la Gaule

Châtillonnaise. Merci à lui de nous l'avoir fait découvrir. Il s'agit d'une truite Fario d'élevage, de couleur plus blanche que sa sœur « Sauvage ». Cette dernière est d'aspect plus jaune. La truite « Arc en ciel » est également une truite d'élevage. Elle aussi appelée « Blanche » en raison de sa couleur.

Ceux qui aiment la pêche seront plus fiers d'attraper une truite « Sauvage » ; c'est la plus difficile sans doute à attraper et pas seulement parce que c'est elle qui est la moins présente dans nos rivières et ruisseaux. Habitée à rechercher sa nourriture dans les moindres recoins, elle ne se laisse pas avoir facilement. Il faut être plus malin ou avoir plus de chance pour lui faire prendre l'hameçon. De l'avis de connaisseurs comme Roland Drault, président de la Gaule Châtillonnaise, c'est par ailleurs la blanche qui est la plus facile à attraper.

Ceux qui aiment le poisson dans l'assiette, préféreront aussi la « Sauvage ». C'est celle qui a le plus de goût, sans doute du fait de son alimentation issue à 100% de son milieu naturel. Vient ensuite la truite « Fario » puis l'« Arc en ciel ». On ne s'étonnera pas ensuite que la truite « Fario » soit aussi un peu plus cher ; aux environs de 6,30 € le kg contre 4,15 € le kg pour l'« Arc en ciel ».

Merci à Roland Drault et aux membres de La Gaule Châtillonnaise qui nous ont apporté leur concours.

Comme nous sommes certainement plus nombreux à passer à table que nous le sommes à pêcher, nous ne résistons pas ici à vous donner une recette de choix : la truite aux amandes. C'est délicieux, mais attention à la ligne !

Recette : Truite aux amandes

Préparation : 5 min

Cuisson : 25 à 30 min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 filets de truite (ou un gros)

- 80 g d'amandes effilées
- 20 cl de crème liquide 5% MG
- ail
- huile d'olive

Préparation :

Préchauffer le four à 230°C (thermostat 7-8).

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, y faire revenir l'ail. Ajouter les amandes effilées et laisser dorer.

Baisser le feu. Ajouter la crème et laisser chauffer quelques instants.

Mettre les filets de truites dans un plat allant au four. Verser le mélange crème et amandes sur les truites.

Couvrir le plat avec du papier aluminium. Enfourner pendant 25 à 30 min.

Recette simple, servir avec du riz blanc.

Que faire des fonds de l'ancienne Fabrique ?

Bon appétit !