

LE PAYS DE PORRENTRUY

Le Clos du Doubs

Recettes de la truite du Doubs

Truite Meunière

*Pour 4 personnes, il vous faut :
4 truites de 250 gr., 2 citrons, beurre
ou margarine, sel, farine, un peu de
vin blanc, persil haché ou ciboulettes.
Saler légèrement l'intérieur des trui-
tes, ajouter un léger filet de citron.
Chauffer la poêle avec de la marga-
rine et 10% de beurre ou seulement
du beurre (attention ! le beurre brûle
très vite).*

*Fariner les truites et secouer légère-
ment.*

*Faire cuire les truites de chaque côté
3-4 minutes, jusqu'à obtenir une belle
coloration.*

*Mettre les truites sur un plat ou les
assiettes, réserver au four à 150
degrés.*

Sauce :

*Jeter la matière grasse, ne pas laver
la poêle, remettre sur le feu, ajouter
un filet de citron, vin blanc, réduire,
ajouter un peu d'eau, une noisette de
beurre et remuer énergiquement, rec-
tifier l'assaisonnement.*

*Napper les truites de cette sauce au
moment de servir, mettre du persil
haché ou des ciboulettes comme
décoration.*

Montenol

(700 m / 89 hab.)

Hameau d'une dizaine de mai-
sons alignées en rang peu serré
sur la crête orientale du Clos du
Doubs. *Chapelle Sainte-Anne* de
1803. Le chemin qui traverse
l'agglomération s'interrompt sur
un pâturage dominant le vaste
méandre du Doubs. Nombreuses
possibilités d'excursions vers
Saint-Ursanne, la grotte de Frère
Colas ou les fermes dispersées
de la *Fin du Teck* au nord d'Epau-
villers (*Chez le Baron*).



Le pont de Ravine