

SAVEURS IODÉES ET ÉLÉGANCE MARINE : LA RECETTE EMBLÉMATIQUE DU CHEF CLÉMENT PETIT



Crédits photo : Domaine du Ferret

Lège-Cap-Ferret, août 2025 - Sous les pins de Claouey, dans la lumière feutrée du [Domaine du Ferret](#), le **Chef Clément Petit** à la tête du restaurant [Le Cabanon](#), revisite un grand classique du bassin avec une touche bistro. **À la carte du mois** : les huîtres spéciales gratinées à l'Entre-Deux-Mers, relevées d'œufs de truite d'Aquitaine et de perles vinaigrées à l'échalote. Un plat de caractère, entre terre de vignes et embruns océaniques.

La recette du mois : Huîtres gratinées à l'Entre-Deux-Mers et œufs de truite – pour 4 personnes

Ingrédients :

- 16 huîtres spéciales Dupuch – Parc de l'Impératrice (Lège-Cap Ferret)
- 75 ml de vin blanc "**P'tit Ferret**" – AOC Entre-Deux-Mers
- 150 g de jaunes d'œufs
- 200 g de beurre doux
- 30 g d'échalote
- 30 ml de vinaigre
- 20 g d'œufs de truite d'Aquitaine
- Sel & poivre du moulin

Préparation :

1. Ouvrir les huîtres, les détacher délicatement en conservant les coquilles inférieures.
2. Pocher chaque huître 4 secondes dans une eau frémissante, puis les rafraîchir dans l'eau froide.
3. Dans une casserole, porter à ébullition le vin blanc. Hors du feu, incorporer les jaunes d'œufs. Fouetter



énergiquement jusqu'à obtenir un sabayon onctueux.

4. Ajouter progressivement le beurre fondu en filet, toujours hors du feu. Assaisonner.

5. Garnir chaque coquille d'une huître pochée et napper de sabayon. Gratiner au four jusqu'à belle coloration.

6. Avant de servir, ajouter quelques perles d'œufs de truite et un trait d'échalote vinaigrée.

Le mot du Chef : « Cette recette célèbre ce que le Bassin offre de plus délicat. L'iode de l'huître, la rondeur du sabayon au vin blanc, et la touche vive des œufs de truite créent un équilibre simple, mais racé. »

Une assiette à la fois raffinée et locale, qui résume en une bouchée l'esprit du Cabanon : la nature du Cap Ferret, servie avec élégance.

Pour plus d'informations <https://www.domainedufferret.com/>

