

UN ÉTÉ AU GOÛT DU SUD-OUEST : LA RECETTE SOLAIRE DU CHEF CLÉMENT PETIT



Crédits photo : Domaine du Ferret

Lège-Cap-Ferret, Juillet 2025 - Au cœur de la pinède, entre océan et bassin d'Arcachon, le **Chef Clément Petit** de la table **Le Cabanon** du **Domaine du Ferret**, à Claouey, livre une création aussi simple qu'élégante : une assiette d'été qui célèbre les produits du terroir, la fraîcheur de saison, et les saveurs subtiles du Sud-Ouest.

La recette du mois : Pêches rôties au romarin et burrata crémeuse - 4 personnes

Ingrédients :

- 4 pêches bien mûres
- 8 cuil. de miel de tilleul de Bordeaux (*Essaim de la Reine*)
- 8 cuil. de balsamique blanc
- 100 g de roquette fraîche
- 4 burratas crémeuses
- 10 g de cranberries
- 2 branches de romarin du Domaine
- Fleur de sel, poivre du moulin
- Filet d'huile d'olive

Préparation :

1. Lavez et coupez les pêches en deux. Retirez les noyaux.
2. Disposez-les dans un plat avec le miel, le balsamique blanc, les branches de romarin et un filet d'huile d'olive.
3. Faites rôtir au four à 180°C pendant 12 minutes.
4. Laissez tiédir.
5. Dressez une assiette avec un lit de roquette, ajoutez les pêches rôties et la burrata détaillée.
6. Parsemez de cranberries, fleur de sel, poivre, et nappez du jus de cuisson.



Une recette à la fois douce et vive, entre acidité fruitée, crémeux lacté et parfum boisé du romarin. Une ode au Sud, au feu doux.

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



Infos pratiques

Domaine du Ferret