

## LA MAGIE DE NOËL S'INVITE À LA TABLE DU CHEF CLÉMENT PETIT : LE SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES ET CANNELLE



Crédits photo : Domaine du Ferret

Lège-Cap-Ferret, août 2025 - Pour les fêtes de fin d'année, le **Chef Clément Petit** à la tête du restaurant [Le Cabanon](#) du [Domaine du Ferret](#), dévoile sa recette signature de Noël : le **saumon gravlax à l'aneth, orange et cannelle**. Une création raffinée qui marie les traditions scandinaves aux parfums envoûtants des fêtes, pour une entrée aussi élégante que savoureuse.

La recette de Noël : Saumon gravlax à l'aneth, orange et cannelle // pour 6 personnes

### Ingédients :

- 1 filet de saumon de qualité (environ 600 g), de préférence sauvage ou d'élevage raisonné
- 300 g de gros sel
- 150 g de sucre
- 1 orange (pour le zeste)
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 20 g d'aneth frais

*Alternative provençale : remplacer les épines de pin par du thym ou du romarin séché*



### Préparation :

1. Sélection : Choisir un beau filet de saumon chez votre poissonnier et lui demander de le préparer (écaillé, sans arêtes).
2. Préparation : Rincer soigneusement le poisson et l'essuyer délicatement avec du papier absorbant.
3. Marinade : Préparer le mélange de salaison en combinant le gros sel, le sucre, les zestes d'orange et la cannelle en poudre.
4. Mise en salaison : Déposer le saumon côté chair vers le haut, le recouvrir généreusement du mélange. Filmer et laisser mariner au

- réfrigérateur pendant 24 heures.
5. Rinçage : Après 24h, rincer abondamment le saumon pour retirer l'excédent de sel et le sécher à nouveau avec soin.
  6. Finition : Hacher finement l'aneth frais et en parsemer généreusement le filet de saumon.
  7. Dressage : Trancher en fines lamelles et dresser élégamment pour vos repas de fêtes.

**Le mot du Chef :** « Le gravlax, c'est l'art de sublimer un produit d'exception par la patience et la simplicité. L'alliance de l'orange et de la cannelle apporte cette touche festive qui évoque instantanément Noël. Une recette à préparer la veille pour profiter pleinement de ses convives le jour J. »

Une entrée raffinée et généreuse qui incarne parfaitement l'esprit des fêtes au Cabanon : l'élégance scandinave revisitée avec l'âme du Cap Ferret.

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



### Infos pratiques