

La recette de dorade du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de shabu-shabu (*ndlr : fondue japonaise*) de dorade.

La dorade :

- 1 pièce Dorade pêchée

Nettoyer la dorade. Enlever les filets. Couper le poisson en carpaccio pas trop fin.

Garnitures :

- 1 pièce Aubergine
- 200 gr Épeautre
- 6 pièces Cébette
- 200 gr Huile de pépin de raisin
- Sel
- 1 pièce Tofu

Ecrit par Echo du Mardi le 3 mai 2025

- 200 ml Sauce soja

Éplucher l'aubergine et la couper en cube de 1 cm, saler et ensuite faire sauter à la poêle bien chaude avec de l'huile jusqu'à coloration. Cuire l'épeautre dans de l'eau salé pendant 45 min. Couper des rondelles avec le blanc de la cébette. Mixer l'huile et le vert de la cébette 10min à 70°C au Thermomix, filtrer au torchon. Couper le tofu en des des 0,5 cm et le mariner dans la suce soja pendant 20min.

Dashi :

- 12gr Algues Kombu
- 300 gr Eau
- 3 gr Sauce soja
- 20 gr Miso rouge
- 6 gr Jus anchois

Mettre les algues en infusion dans l'eau tout la nuit. Filtrer et assaisonner avec les autres éléments. Garder au chaud avec un morceaux d'algue à l'intérieur.

Finition :

- 1 pièce Carpaccio dorade
- 7 gr Épeautre
- 3 pièces Cube de aubergine
- 3 pièces Cube de tofu
- 3 pièces Rondelle cébette
- 7 gr Huile cébette

Mettre l'épeautre dans un petit bol, le couvrir avec le poisson, disposer les autre éléments. Assaisonner avec l'huile de cébette et la fleur de sel. Couvrir a hauteur avec de dashi en salle.

Ecrit par Echo du Mardi le 3 mai 2025



Ecrit par Echo du Mardi le 3 mai 2025





Ecrit par Echo du Mardi le 3 mai 2025

DR