

SAVEURS DU JAPON

HUÎTRES À LA SAUCE PONZU

Pour accompagner ces huîtres, le Riesling un incontournable.

Préparation : 10 minutes

Portions : 12

- 12 huîtres
- 90 ml (6 c. à soupe) de sauce ponzu
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya
- 30 ml (2 c. à soupe) de gingembre frais haché finement
- 1 lime
- 60 ml (1/4 t) de concombre coupé en petits dés



Décoration : œufs de poisson volant (tobiko), brins de ciboulette ou feuilles de coriandre

Bien nettoyer les coquilles des huîtres sous l'eau froide avec une brosse. Au moment de servir, ouvrir les huîtres en prenant soin de détacher le muscle de la coquille avec un couteau tranchant.

Dans un petit bol, mélanger la sauce ponzu, la sauce soya et le gingembre. À l'aide d'un zesteur ou d'une microplane, prélever les zestes de la lime au-dessus du bol pour récupérer les huiles essentielles.

À l'aide d'un couteau tranchant, peler la lime de même que les quartiers obtenus afin de récupérer la pulpe sans les peaux. Découper chaque quartier en petits cubes et les ajouter à la sauce avec les dés de concombre.

Servir les huîtres sur un nid de gros sel, déposer une petite cuillerée de sauce sur chaque huître et garnir d'une décoration.

Sauce ponzu : Typique de la cuisine japonaise, cette sauce aigre-douce et salée est faite de vinaigre de riz, de mirin (vin de cuisson sucré), de sauce soya, de dashi (bouillon de poisson) et de jus de yuzu, un petit agrume asiatique. On la trouve dans les épiceries asiatiques.

