

# Huîtres creuses sauce ponzu

**Pour 4 personnes**  
**Préparation 15 minutes**  
**Sans cuisson**

—  
12 huîtres n° 3  
6 cuil. à soupe  
de sauce *ponzu*  
1 branche d'aneth  
Poivre du moulin

**Pour la présentation**  
Gros sel

Ouvrez les huîtres en prenant soin de laisser la chair de l'huître attachée à la coquille. Jetez la première eau. Assaisonnez d'un tour de moulin à poivre. Disposez quelques feuilles d'aneth. Terminez en déposant sur chaque huître ½ cuillerée à soupe de sauce *ponzu*. Disposez harmonieusement les huîtres sur un lit de gros sel.

La sauce *ponzu* est une sauce japonaise à base de sauce soja et de jus d'agrumes. Elle remplace ici le citron ou le vinaigre en amenant une saveur intense qui se marie parfaitement à l'iode de l'huître.

« Pour choisir ses huîtres, je préfère personnellement celles de pleine mer aux fines de claire. Elles ont plus de caractère, sont plus iodées et charnues. »