



Huîtres sauce grenade et Yuzu

Ingrédients

- 12 grosses huîtres
- 2 grenades
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de sauce soja sucrée (type Kikkoman)
- 2 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée
- un zeste de Yuzu

Préparation

1. Ouvrez les huîtres, détachez-les de leurs coquilles et versez-les avec leur eau dans une casserole.
2. Chauffez à feu doux 20 secondes. Dès que les huîtres se rétractent un peu, sortez-les du feu. Egouttez-les puis replacez-les dans les coquilles propres. Réservez au frais.
3. Coupez les grenades en deux. Pressez une grenade dans un presse-agrumes. Récupérez les graines de la seconde.
4. Dans un bol, versez le jus et les graines ainsi que de l'huile d'olive, la sauce soja sucrée, et la coriandre fraîche hachée. Mélangez.
5. Nappez les huîtres de cette sauce. Râpez dessus le zeste de Yuzu.
6. Servez

