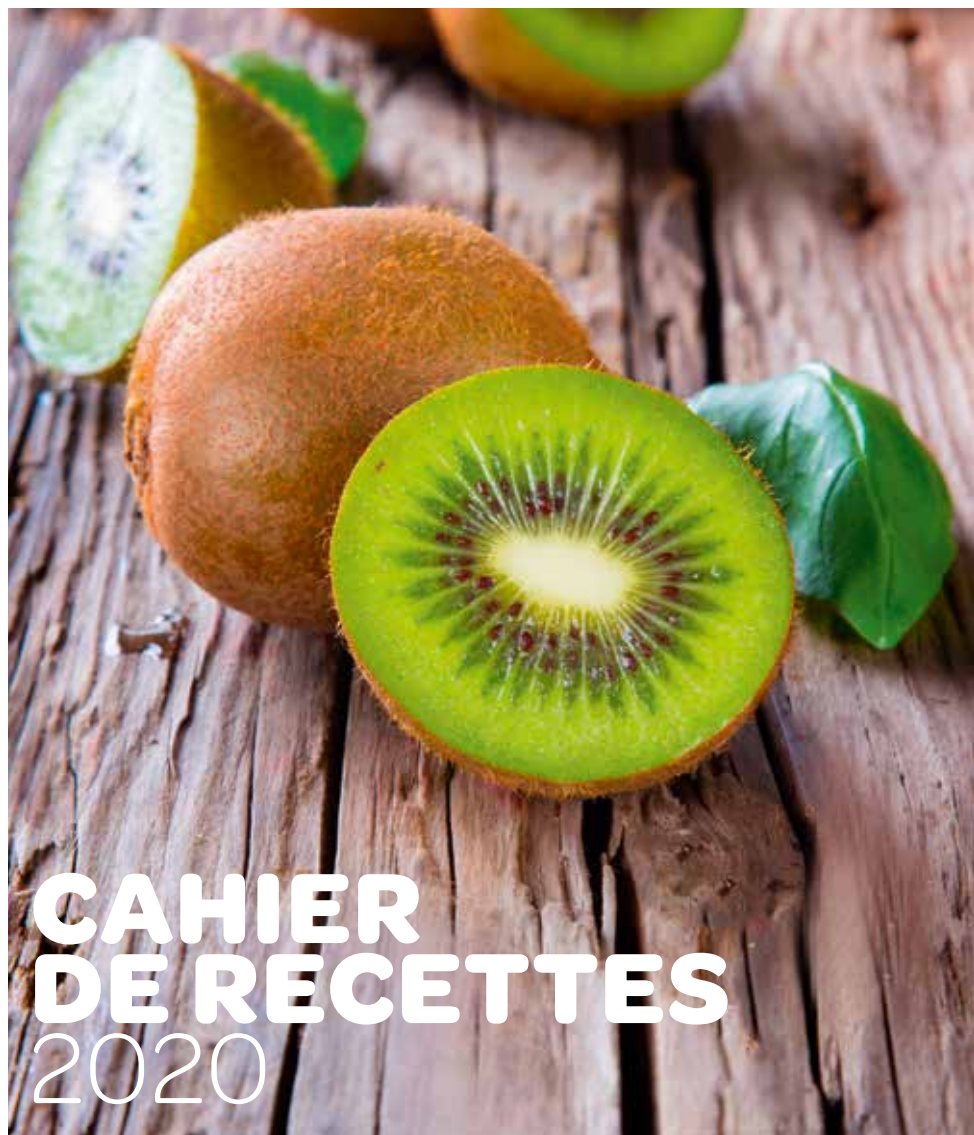
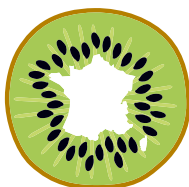




CAHIER DE RECETTES 2020



**Le kiwi
des producteurs
français**

www.lekiwidefrance.fr



www.lekiwidefrance.fr

Avec les mêmes vertus, la même énergie et le même plaisir, le kiwi des producteurs français est fier de ses origines. Il est le fruit du travail passionné de 1 500 producteurs autour d'un mode de production rigoureux et d'une culture responsable.

Les recettes pourront être publiées dès le 6/11/2020, date à laquelle le kiwi français commencera à être présent sur les étals. C'est au cœur de saison, de janvier à avril, que le kiwi français sera au meilleur de lui-même : du goût, des vertus et toujours de l'énergie à revendre !

BON À SAVOIR ?

Les producteurs apportent une attention particulière au bon déclenchement de la récolte et à l'affinage du kiwi français, pour obtenir un taux de sucre optimal et des qualités gustatives garanties.

Voilà pourquoi le kiwi français est si bon.



**Le kiwi
des producteurs
français**

TOUT LE MONDE CONNAÎT LE KIWI:

dodu et poilu à l'extérieur, charnu et délicieusement acidulé à l'intérieur, il ne laisse personne indifférent.

Originaire de Chine, il fut importé en France une cinquantaine d'années plus tôt, où des producteurs ont relevé le défi : le faire pousser dans l'hexagone.

Défi réussi puisqu'aujourd'hui le kiwi français est présent sur tous nos étals de novembre à juin !

On le savoure à la petite cuillère, en salade de fruits et en cuisine, il fait des merveilles, version salée ou sucrée.

**DÉCOUVREZ 6 RECETTES VITAMINÉES
POUR PETITS ET GRANDS GOURMANDS.**

Nems de crabe au kiwi et pomme verte

(recette du Chef étoilé Eric Fréchon)

Une recette haute en couleurs et vitamines imaginée
par le Chef triplement étoilé, Eric Fréchon. Une association de saveurs idéale pour
une entrée gourmande ou pour un apéritif dînatoire qui ravira tous les convives.



Ingrédients

- 2 kiwis
- 1 pomme verte
"Granny Smith"
- 1 boîte de crabe
- 4 branches
de coriandre
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 citron jaune
- Sel fin
- 12 feuilles de romaine
moyenne vert tendre
- 12 brins de ciboulette

Pour commencer

Egouttez et émiettez le crabe.

Epluchez et taillez les kiwis en quartiers.

Epluchez, lavez et taillez la pomme en petits
bâtonnets, en prenant soin de retirer le trognon.

Effeuiliez et ciselez les feuilles de coriandre.

Pressez le citron pour obtenir un jus.

Faites la vinaigrette en mélangeant le jus de citron,
le sel et l'huile d'olive.

Lavez et essorez les feuilles de romaine.

Préparation

Dans un saladier, déposez le crabe avec les quartiers
de kiwis et les bâtonnets de pomme, la coriandre,
et assaisonnez avec la vinaigrette.

Déposez au centre de chaque feuille de romaine
la préparation à base de crabe, de kiwi et de pomme,
referme la feuille de salade comme un nem et fermez-la
avec un brin de ciboulette.



Crédit recette et photo
© Eric Fréchon / JC Amiel / O. Souksisavanh pour Interfel

Salade de kiwi et saumon mariné

Un bowl de saison gourmand pour un déjeuner sur le pouce réussi !
Pour gagner un peu de temps, vous pouvez préparer votre saumon la veille.



Pas de cuisson

Ingrédients

2 kiwis

400 g de filet de saumon frais sans la peau

100 g de jeunes pousses de salade

1 orange

2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de miel

4 cuillères à soupe de gros sel

Sel et poivre du moulin

Préparation

1. Répartissez la moitié du gros sel dans une assiette, posez le saumon dessus et recouvrez avec le reste de gros sel. Filmez-le et placez-le au réfrigérateur pendant 20 minutes.
2. Rincez et séchez le saumon, découpez-le en fines lanières et disposez-les dans un plat.
3. Prélevez le zeste et le jus de l'orange et versez-les dans un bol. Ajoutez le miel, l'huile, le vinaigre de cidre, le sel et le poivre. Mélangez bien et assaisonnez les lanières de saumon avec cette sauce.
4. Pelez les kiwis et coupez-les en 2 puis en fines tranches.
5. Dans un plat, répartissez harmonieusement les jeunes pousses, les tranches de kiwi et le saumon.



Crédit recette et photo :
© Julie Mechali pour Interfel



Le kiwi
des producteurs
français





Tartelettes express kiwi chocolat

Une gourmandise régressive tout en contraste !
L'alliance divine de la rondeur du chocolat et de l'acidulé du kiwi fera fondre
tous les gourmands.



Ingrédients

4 kiwis
4 fonds de tartelette
(pâte sablée)
150 g de chocolat noir
à pâtisserie
50 g de crème liquide
30 g de beurre

Préparation

1. Dans un bol, cassez le chocolat en petits morceaux.
2. Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide puis, lorsqu'elle est bouillante, versez-la sur le chocolat. Remuez pour bien faire fondre le chocolat.
3. Coupez le beurre en parcelles puis l'incorporer délicatement au fouet de façon à obtenir un mélange bien lisse et homogène.
4. Nappez chaque fond de tartelette de cette préparation puis placez-les au frais environ 30 minutes afin que la préparation durcisse un peu.
5. Pelez les kiwis au couteau économe et émincez-les en fines tranches. Sortez les tartelettes du frigo et garnissez-les harmonieusement de tranches de kiwi. Le fondant crémeux du chocolat et le léger acidulé du kiwi feront un contraste des plus savoureux !



Crédit photo : © Philippe Colin pour Interfel

Tonik' smoothie

À déguster au petit-déjeuner pour démarrer la journée du bon pied,
le Tonik's smoothie est un concentré de vitamine C !



Ingrédients

- 4 kiwis
- 4 oranges à jus
(type Maltaises)
- 2 pommes
- 4 feuilles de menthe
fraîche
- 1 cuillère à soupe de
sucre
- 8 glaçons

Préparation

1. Ouvrez les oranges en deux pour les presser.
2. Pelez les pommes et les kiwis puis détaillez-les grossièrement en morceaux.
3. Versez-les dans le bol du blender et mixez-les finement avec le jus d'orange, le sucre et la menthe.
4. Pilez la glace : placez les glaçons au centre d'un torchon propre. Fermez bien le torchon et frappez les glaçons sur une planche à découper en bois ou sur le plan de travail. Sinon, mixez les glaçons au blender.



Crédit photo : © Phippe Dufour pour Interfel





Gâteau de crêpes aux fruits

Une recette aussi belle que bonne à faire varier selon les plaisirs et les saisons.
Privilégiez les fruits de saison et mariez-les à l'envi avec le kiwi.



Ingrédients

12 crêpes
sucrées maison ou
du commerce

1 cuillère à soupe
de grains de grenade

1 kiwi

1 poire

½ pomme

½ mangue

Préparation

1. Pelez la pomme, les kiwis, la poire et la mangue et taillez-les en petits dés.
2. Placez 2 crêpes sur un moule à tarte ou autre plat comportant un petit rebord.
3. Coupez les autres crêpes en lanières de même hauteur. Enroulez un peu de fruit au choix (ou mélangés) dans chaque lanière (si besoin, faites chevaucher 2 lanières pour celles les plus courtes).
4. Calez les rouleaux les uns contre les autres en commençant par le pourtour.
5. Dégustation : chaque convive "pique" dans le plat les petits rouleaux de son choix !



SUGGESTION

Privilégier les fruits de saison pour cette recette.
Les pommes et poires sont parfaites
pour accompagner le kiwi.



Crédit photo : © Amélie Roche pour Interfel

Kiwi blanc

Envie d'un dessert léger ?

Le kiwi blanc permet de terminer un repas sur une note fraîche et acidulée.
Les vegan pourront opter pour une version au lait végétal.



Ingrédients

- 4 kiwis
- 250 gr de fromage blanc frais à 40% de MG
- 2 petites faisselles à 40% de MG
- 4 cuillères à café de sucre
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 noix de beurre

Pour le coulis

- 3 kiwis
- le jus d'un demi citron
- 1 cuillère à soupe de sucre glace



Préparation

1. Pelez les 4 kiwis pour la compotée. Coupez-les en petits cubes. Faites fondre le beurre dans une petite poêle antiadhésive, ajoutez les cubes de kiwis, la cassonade, couvrez et laissez réduire à feu doux 15 minutes environ. Laissez refroidir.
2. Pelez les kiwis pour la préparation du coulis. Mettez-les dans un bol mixeur avec le jus de citron et le sucre glace. Mixez pour obtenir un coulis bien lisse. Réservez au frais.
3. Dans un pichet, mélangez le fromage blanc et la faisselle égouttée. Placez un cercle au centre de chaque assiette, remplissez une première moitié du mélange, ajoutez les 4 cuillères à café de sucre au centre et recouvrez à nouveau du mélange de fromage blanc. Terminez par la compotée de kiwis. Otez le cercle et décorez du coulis de kiwi.



SUGGESTION

Vous pouvez également utiliser un coulis de fruits rouges.

Crédit photo : © Yves Bagros, pour le BIK





**Le kiwi
des producteurs
français**

www.lekiwidefrance.fr



CONTACT PRESSE:

Augural / Strateo
Marjorie Rousseau 06 43 17 42 70
m.rousseau@augural-strateo.fr

