

15 DÉCEMBRE 2020

Le kiwi à l'honneur pour les fêtes avec un partenariat inédit

Le kiwi des producteurs français est à l'honneur pour les fêtes de fin d'année, avec deux recettes inédites spécialement créées pour l'occasion par la talentueuse **Lucie Brisotto**, également connue sur Instagram sous le pseudonyme **@healthyfood_creation**.



Deux recettes gourmandes à base de kiwi français,
pour se régaler sans culpabiliser !

Verrines de Noël au kiwi faciles

Pour une dizaine de petites verrines



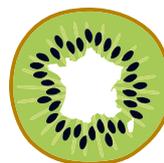
Ingrédients

2 kiwis de France
150 g de crevettes cuites
ou miettes de crabes
1 petit avocat mûr à point
30 g de grenade
1 branche de persil
Poivre du moulin

Préparation

1. Éplucher les kiwis puis réaliser des petits cubes. Faire de même avec les crevettes cuites décortiquées, et l'avocat.
2. Rassembler le tout dans un saladier.
3. Éplucher et vider la grenade dans un saladier d'eau froide pour éviter les projections. Égoutter les grains de grenade puis en ajouter l'équivalent d'une poignée dans le saladier.
4. Tailler finement le persil et l'ajouter au reste de la préparation avec quelques tours de poivre. Bien mélanger.
5. Répartir dans des petites verrines avant de servir.





15 DÉCEMBRE 2020

Makis au kiwi végétariens



Temps de préparation
 30 min.

Temps de cuisson
 20 min.

Temps de repos
 2 h.

Ingrédients

150 g de riz rond
3 feuilles d'algues nori
Du fromage frais à tartiner
2 kiwis de France
1 avocat
Sel, poivre
Graines de sésame
Œuf de lompe ou caviar

Préparation

1. Rincer le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau devienne moins blanche.
2. Le cuire ensuite dans deux fois son volume d'eau à feu moyen jusqu'à ce que l'eau soit totalement absorbée. Goûter le riz pour vérifier la cuisson, il doit être bien cuit. Il est également possible d'utiliser un cuiseur vapeur spécial riz pour la cuisson de celui-ci.
3. Laisser refroidir pendant 2 heures au frais.
4. Une fois le riz bien froid, en déposer sur les $\frac{3}{4}$ d'une feuille d'algue (face lisse côté plan de travail). Bien le tasser afin que celui-ci colle à la feuille.
5. Éplucher les kiwis et l'avocat puis réaliser de fines tranches.
6. Ajouter en bas de la feuille la garniture dans le sens de la largeur : le fromage frais, les tranches de kiwis et l'avocat. Il est également possible d'ajouter du saumon pour une version non végétarienne. Saler et poivrer légèrement, ajouter des graines de sésame si souhaité.
7. Place au roulage : Il faut tenir le bas de la feuille d'algue à l'aide des pouces tout en maintenant la garniture en place avec les doigts (imaginez que vous tenez le guidon d'un vélo pour la position des mains), puis rouler une première fois en prenant bien la garniture coincée sous la feuille d'algue. Bien serrer avec vos mains pour coller le tout.



Crédit photo : © Lucie Brisotto

8. Continuer à rouler délicatement, jusqu'à arriver au bout de la feuille. Humidifier la chute de la feuille d'algue pour coller le bord en dessous du rouleau.
9. Placer les rouleaux au réfrigérateur.
10. Juste avant de servir, découper les makis avec un couteau plat bien aiguisé en commençant par le milieu du rouleau puis en allant vers les bords. Servir avec du caviar ou des œufs de lompe pour Noël.

CONTACTS PRESSE : BIK - BUREAU INTERPROFESSIONNEL DU KIWI

Adeline Gachein, Directrice, adeline.gachein@kiwidefrance.fr
Augural/Strateo, Marjorie Rousseau, +33 (0)6 43 17 42 70, m.rousseau@augural-strateo.fr