

VERRINES FACILES AU KIWI DE FRANCE





10 min.



Pas de cuisson

UNE BONNE IDÉE POUR TOUTES LES OCCASIONS!

VERRINES FACILES AU KIWI DE FRANCE

Ingrédients

- 2 kiwis de France
- 150g de crevettes cuites ou miettes de crabe
- 1 petit avocat m
 ûr à point

- 30g de grenade
- 1 branche de persil
- Poivre du moulin

Préparation

- Eplucher 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. Eplucher et vider la grenade dans un saladier d'eau froide pour éviter les projections. Egoutter 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.



@kiwidefrance



Le Kiwi des Producteurs Français



Bureau national Interprofessionnel du Kiwi



www.lekiwidefrance.fr