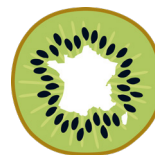


FICHE RECETTE : FONDANT AU CHOCOLAT ET CARPACCIO DE KIWI



Le kiwi
des producteurs
français

UNE RECETTE DE DAVID EZAN

Une recette idéale pour faire plaisir à votre moitié pour la Saint Valentin. Un fondant au chocolat, qui se marie délicieusement au carpaccio de kiwi.



Ingrédients

150g de chocolat noir à pâtisser
150g de compote de pommes
60g de farine de blé

2 oeufs
Pépites de chocolat
2 kiwis de France



© Recette et photo : David Ezan



Préparation :

1. Faire fondre le chocolat au bain marie.
2. Pendant ce temps, dans un récipient, mélanger la compote avec la farine, puis les oeufs. Une fois fondue, ajouter le chocolat et mélanger à nouveau.
3. Verser quelques pépites de chocolat dans la pâte et mélanger.
4. Verser la pâte dans des moules ou emporte-pièces (ici moule silicone 25,6 x 25,6 x 4,5cm avec quatre coeurs à remplir).
5. Enfourner 13 minutes à 180°C.
6. Déposer sur le dessus des fines tranches de kiwis pour composer le carpaccio.

CONTACT PRESSE : BIK - BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU KIWI

Adeline Gachein, Directrice, adeline.gachein@kiwidefrance.fr

Valentine Pisani, Chargée de communication, valentine.pisani@kiwidefrance.fr