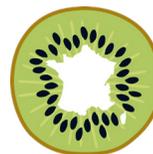


# FICHE RECETTE : GÂTEAU DE CRÊPES AU KIWI DE FRANCE



Le kiwi  
des producteurs  
français

UNE RECETTE DE LUCIE BRISOTTO

Et si vous tentiez une recette originale pour la chandeleur ? Avec ce gâteau de crêpes où la rondeur du chocolat se mêle délicieusement à l'acidulé du kiwi et au moelleux des crêpes.



## Ingrédients

*Pour la pâte à crêpes :*

2 oeufs  
145g de farine de blé  
10g de sirop d'agave (ou miel)  
20g d'huile d'olive  
1 pincée de sel

30cl de lait (végétal ou non)  
1 kiwi de France + 1 càs de sirop d'agave

*Pour la crème et la garniture :*

50cl de crème de soja  
200g de chocolat noir  
6 kiwis de France



© Recette et photo : Lucie Brisotto



## Préparation :

### Pâte à crêpes

1. Eplucher, couper le kiwi en petits cubes puis le faire compoter dans une petite casserole à feu doux pendant une dizaine de minutes avec un peu de sirop d'agave.
2. Dans un saladier, déposer les oeufs, la farine, le sel, le sirop d'agave, l'huile et environ 10cl de lait sur les 30cl indiqués. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Ajouter le reste de lait en deux fois.
3. Ecraser la compotée de kiwi à l'aide d'une cuillère pour faire une purée (pas de mixeur car les grains cassés donneront un goût amer). Ajouter le tout à la pâte, mélanger une dernière fois.
4. Cuire les crêpes dans une poêle de taille moyenne ou une crêpière. Laisser ensuite les crêpes refroidir.
5. La crème : faire chauffer à feu moyen la crème de soja. Une fois chaude, ajouter le chocolat en morceaux, couper le feu et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu.
6. Réaliser de fines tranches de kiwi à l'aide d'une mandoline ou d'un grand couteau (si les kiwis sont bien mûrs la découpe sera plus simple).

**CONTACT PRESSE : BIK - BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU KIWI**

Adeline Gachein, Directrice, [adeline.gachein@kiwidefrance.fr](mailto:adeline.gachein@kiwidefrance.fr)

Valentine Pisani, Chargée de communication, [valentine.pisani@kiwidefrance.fr](mailto:valentine.pisani@kiwidefrance.fr)

# FICHE RECETTE : GÂTEAU DE CRÊPES AU KIWI DE FRANCE



Le kiwi  
des producteurs  
français

## Montage

1. Superposer toutes les crêpes de façon régulière puis découper les bords à l'aide du moule qui va être utilisé. Un cercle de pâtisserie de 20cm serait parfait.
2. Placer une première crêpe au fond du cercle utilisé. Etaler une cuillère à soupe de crème au chocolat sur toute sa surface puis recouvrir d'une autre crêpe. Etaler de nouveau une cuillère à soupe de crème puis ajouter des tranches de kiwi.
3. Répéter l'opération (une crêpe, crème chocolat, une crêpe, crème chocolat, tranches de kiwi...) jusqu'à épuisement des crêpes. Conserver un peu de crème pour les bords du gâteau.
4. Réserver au réfrigérateur pendant 2h avant de démouler et répartir le restant de crème sur les bords du gâteau.
5. Saupoudrer de cacao non sucré et dresser avec des rondelles de kiwi.
6. Conservation : au réfrigérateur pendant 4 jours.



© Recette et photo : Lucie Brisotto

**CONTACT PRESSE : BIK - BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU KIWI**

Adeline Gachein, Directrice, [adeline.gachein@kiwidefrance.fr](mailto:adeline.gachein@kiwidefrance.fr)

Valentine Pisani, Chargée de communication, [valentine.pisani@kiwidefrance.fr](mailto:valentine.pisani@kiwidefrance.fr)