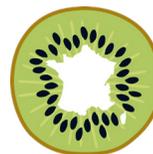


FICHE RECETTE : BLINIS APÉRITIFS AU KIWI DE FRANCE



Le kiwi
des producteurs
français

UNE RECETTE DE LUCIE BRISOTTO

Laissez-vous séduire par ces blinis apéritifs au kiwi de France, saumon et fromage frais, à la fois sains et délicieux, pour commencer le réveillon de Noël en beauté.



Ingrédients

Pour la pâte à blinis :

121 cl de lait (végétal ou non)
5 g de levure fraîche de boulanger
1 œuf
1 càs d'huile au choix
100 g de farine de blé
1 bonne pincée de sel

Pour la garniture :

100 g de saumon (ou truite fumée)
2 kiwis de France
50 g de fromage frais
Quelques graines de pavot



© Recette et photo : Lucie Brisotto



Préparation :

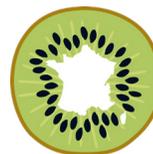
1. Dans un premier temps, préparer la pâte à blinis : faire tiédir le lait (celui-ci ne doit pas être chaud mais juste tiède). Ajouter la levure de boulanger, mélanger puis déposer le tout dans un saladier.
2. Ajouter l'œuf, l'huile et mélanger de nouveau. Terminer par la farine de blé puis le sel et mélanger une dernière fois. Couvrir le saladier de pâte et laisser reposer pendant 40 minutes.
3. Pendant ce temps, préparer la garniture : éplucher et couper les kiwis en morceaux, détailler des petites tranches de saumon et placer le fromage frais dans une poche à douille.
4. Après le temps de repos de la pâte, chauffer une poêle à feu moyen avec un peu d'huile. Reprendre la pâte sans trop la mélanger.
5. Lorsque la poêle est bien chaude, réaliser des blinis en déposant des petites cuillères de pâte. Laisser cuire environ 30 secondes de chaque côté.
6. Il ne restera plus qu'à dresser le blinis de fromage frais, kiwis de France, saumon et graines de pavot !

CONTACT PRESSE : BIK - BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU KIWI

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

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

FICHE RECETTE : KIWI À LA CRÈME DE CITRON ET MERINGUE FRANÇAISE



Le kiwi
des producteurs
français

UNE RECETTE DE CAMILLE DELCROIX

Une recette originale et raffinée du chef Camille Delcroix, où l'acidulé du kiwi et de la crème de citron se mêle délicieusement à la meringue.



Ingrédients

5 kiwis de France
1 avocat
1 citron
10cl d'eau
1 càs de sucre
1 bouquet d'aneth

2 càs d'huile de pépins de raisin
3 oeufs
3 càs bombées de sucre glace
20g de beurre
2 feuilles de gélatine
Meringue française



© Recette : Camille Delcroix, ©Photo : BIK



Préparation :

1. Peler les kiwis, enlever les extrémités et le centre des kiwis dans le sens de la longueur à l'aide d'un tube. Prendre les restes de kiwi et l'avocat et les mixer, avec le jus d'un demi citron, l'eau, et le sucre. Réserver.
2. Dans un blender, mettre l'aneth, l'huile de pépins de raisin et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Filtrer ce mélange dans un tamis et réserver.
3. Dans un saladier, mettre les oeufs, le sucre glace et mélanger vigoureusement.
4. Dans une casserole, à feu doux, faire chauffer le jus d'un demi citron, le beurre et mélanger jusqu'à obtention d'un liquide homogène, et l'ajouter au précédent mélange. Mélanger le tout vigoureusement jusqu'à obtention d'une pâte. La placer dans un plat et réserver au réfrigérateur pendant 4 heures.
5. Récupérer la crème de citron et la placer dans une poche à douille. Remplir de crème le centre des kiwis précédemment évidés.
6. Dans un emporte-pièce, placer un peu du premier mélange, ajouter deux kiwis par-dessus et mettre un peu de sauce à l'aneth sur le tout. Placer des bâtonnets de meringue autour et sur les kiwis.

CONTACT PRESSE : BIK - BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU KIWI

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

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