



lekiwidefrance.fr











Gaufres apéritives salées

Ingrédients

Les gaufres salées

- 500 g de farine
- 50 cl de lait
- 120 g de beurre
- 150 g de fromage râpé
- 1 sachet de levure chimique
- · 2 oeufs
- 50 g d'herbes aromatiques (aneth, estragon, ciboulette, épinards frais...)
- Sel, poivre

La garniture

- 1/2 botte d'aneth
- 6 kiwis de France
- 1 citron jaune
- 5 grandes tranches de truite fumée des Pyrénées
- 400 g de crème fraîche épaisse

Préparation des gaufres salées

Faire tiédir le lait et le beurre à feu doux, ajouter le sel et le poivre.

Dans un saladier, ajouter la farine et les oeufs.

Mélanger les deux préparations.

Ajouter le fromage râpé, ciseler les herbes et ajouter au mélange.

Laisser reposer 1 heure à température ambiante sous un linge propre.

Préchauffer le gauffrier, faire des petites boules avec la pâte et les placer dans le gaufrier pour environ 3 minutes de cuisson.

La garniture

Couper les tranches de truite fumée des Pyrénées en quatre, et les rouler délicatement sur elles-mêmes pour façonner des petites roses.

Eplucher et couper les kiwis en petites tranches, assaisonner la crème épaisse avec le sel, le poivre, l'aneth ciselé et le zeste de citron jaune.

Dresser la crème épaisse sur les gaufres, puis ajouter les morceaux de kiwis et la truite des Pyrénées.

Terminer par un brin d'aneth.

Crédits recette : © Juliette Bozon, pour Le Kiwi des Producteurs Français Crédits photo : © Antoine Heusse











Tacos de ceviche au kiwi

Ingrédients

- 2 kiwis de France
- 500 g de cabillaud
- 1 petit piment jalapeño
- 1/4 botte de coriandre
- 1/4 botte de cebette hachée
- 1 gousse d'aïl
- 2 citrons verts
- 2 c à s d'huile de colza
- 1/8 de chou rouge
- 4 tortillas de maïs
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Préparation

Couper les filets de cabillaud en cubes.

Hacher la coriandre et ciseler la cebette.

Dans un bol, presser le jus des citrons verts, ajouter l'aïl haché, le piment ciselé, la cebette et la coriandre ciselées et une pincée de sel, l'huile de colza. Mélanger le tout.

Dans un saladier, ajouter cette préparation aux cubes de cabillaud. Mélanger, couvrir et réserver au réfrigérateur au moins 20 minutes. Pendant ce temps, détailler le kiwi en petits triangles et émincer le chou rouge.

Ajouter et mélanger délicatement avec le poisson mariné.

Garnir les tacos en veillant à bien égoutter le ceviche (il est important de garnir les tacos au dernier moment afin de ne pas les détremper). Déguster immédiatement.

Crédits recette et photo:

© Stéphanie, @stephatable, pour Le Kiwi des Producteurs Français













Rouleaux de printemps au kiwi

Ingrédients

- 12 feuilles de riz
- 100 g de vermicelle de riz
- 3 kiwis de France
- •1 carotte râpée
- 100 g de chou rouge
- 5 radis
- · Quelques feuilles de menthe

Préparation

Cuire les vermicelles de riz quelques minutes dans l'eau chaude. En fin de cuisson, les rincer à l'eau froide.

Préparer les ingrédients de la garniture : râper la carotte, émincer finement le chou rouge, éplucher et couper les kiwis de France en lamelles, puis laver et couper les radis en

Humidifier une feuille de riz en la plongeant dans une assiette d'eau froide pendant environ 30 secondes. Celle-ci doit devenir molle. La poser immédiatement sur un torchon propre légèrement humide.

Placer de petites quantités de chaque ingrédient de la garniture au milieu de la feuille de riz en serrant le tout le plus possible. Déposer également une feuille de menthe et une tranche fine de kiwi en haut de la feuille de

Replier la partie basse sur la garniture en serrant le plus possible. Puis, replier les deux côtés tout en serrant. Pour terminer, rouler la partie restante jusqu'au bout.

Une fois les rouleaux de printemps terminés, les déposer entre les feuilles de papier cuisson afin qu'ils ne se chevauchent pas au risque de se

Déguster avec de la sauce soja ou aigre douce.



Crédits recette et photo:

© Lucie Brisotto, @healthyfood_creation, pour Le Kiwi des Producteurs Français





4 pers.





Vacherin kiwi et pistache

Ingrédients

- 5 kiwis de France + 1 pour le coulis
- 60 g de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- 250 g de mascarpone
- 25 cl de crème entière liquide
- 1 gousse de vanille
- 60 g de sucre
- 100 g de pistaches décortiquées
- Une grosse meringue ou des mini-meringues
- 2,5 cl de chartreuse verte (facultatif)

Préparation

Commencer par peler les kiwis et les couper en morceaux afin de les congeler.

Une fois les kiwis congelés, les mixer avec le sucre glace pendant 30 secondes, puis ajouter le blanc d'oeuf et mixer de nouveau 30 secondes.

Optionnel : ajouter la chartreuse verte et mélanger une dernière fois.

A l'aide d'un batteur électrique, monter en chantilly le mascarpone avec la crème. Ajouter le sucre ainsi que la vanille égrainée, puis continuer à battre jusqu'à obtenir une crème

Dans une terrine chemisée de papier sulfurisé, commencer par napper le fond de crème de mascarpone puis disposer des brisures de meringue ou, pour l'option des mini-meringues, les placer côte à côte sur toute la surface du moule. Placer la terrine 15 minutes au congélateur avant de la ressortir pour ajouter une couche de sorbet de kiwi, et remettre la terrine au congélateur.

Pendant ce temps, concasser les pistaches, recouvrir de crème de mascarpone et replacer au congélateur pour au moins une nuit.

Pour le coulis : peler et couper le kiwi et le mixer avec un peu d'eau et de sucre si nécessaire.

Au moment de servir, démouler délicatement le vacherin et le parsemer de pistaches concassées.

Déposer dans les assiettes un peu de coulis et une tranche de vacherin.

Crédits recette et photo:

© Richard Fanton, pour Le Kiwi des Producteurs Français













Cupcakes

Ingrédients

Le gâteau

- 180 g de farine
- 1 c à s de levure chimique
- 1 c à s de bicarbonate alimentaire
- 60 g de sucre
- · 2œufs

- 110 g de beurre fondu
- 125 g de yaourt au bifidus
- 2 kiwis
- 1 pincée de sel
- 1 c à c d'extrait de vanille (optionnel)

La crème au beurre

- 100 g de beurre pommade
- 100 g de margarine pommade
- 250 g de sucre glace
- 2 kiwis réduits en purée
- 1 kiwi pour la décoration

Préparation

Dans un récipient mélanger la farine, la levure, le bicarbonate alimentaire, le sel. Réserver.

Dans un second récipient fouetter ensemble le beurre fondu et le sucre. Ajouter le yaourt, puis les œufs battus et fouetter à nouveau. Pour aromatiser les cupcakes à la vanille, l'ajouter à cette étape.

À l'aide d'une spatule, incorporer en deux fois le mélange de farine au mélange liquide. Couper les kiwis en morceaux et les ajouter à la préparation.

> Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante.

Déposer des caissettes en papier dans les empreintes à muffins. Répartir l'appareil dans les caissettes jusqu'au 3/4.

Enfourner pendant 15 minutes, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laisser les cupcakes refroidir avant de passer au glaçage.

Crédits recette et photo: © Alix Grousset, @foodalix, pour Le Kiwi des Producteurs Français

Le glaçage

Dans un saladier, mélanger la margarine et le beurre pommade à l'aide d'un batteur électrique pendant au moins 3 minutes, jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Mixer les deux kiwis pour en faire une purée et verser la purée de kiwi dans le beurre. Ajouter le sucre glace petit à petit. Fouetter la crème jusqu'à ce que le sucre glace soit complètement incorporé.

Verser la crème dans une poche à douille et glacer les cupcakes en commençant par le bord extérieur vers le centre. Décorer avec une petite tranche de kiwi sur le côté.











Riz au lait de coco et kiwi

Ingrédients

- 4 kiwis de France
- •1,3 L de lait de coco
- 120 g de riz rond à dessert
- 100 g de sucre roux en poudre
- •1 gousse de vanille
- 4 petites meringues

Préparation

Dans une casserole assez haute et à fond épais, porter à ébullition 1 litre de lait de coco, le riz rond, le sucre et la gousse de vanille fendue.

Cuire tout doucement pendant environ 30 minutes en remuant très très souvent.

Les grains de riz vont se gonfler de lait de coco : stopper la cuisson alors qu'il reste encore un peu de liquide dans la casserole et laisser finir de cuire hors du feu.

Laisser le mélange refroidir.

Pendant ce temps, préparer une crème fouettée avec le lait de coco restant et couper les kiwis en petits dés.

Quand le riz au lait est froid, mélanger avec la crème de coco fouettée pour le rendre plus léger et plus crémeux.

Le dresser dans une assiette ou un bol, y ajouter les dés de kiwis frais et fondants et parsemer d'un peu de meringue brisée.

Crédits recette : © Juliette Bozon, pour Le Kiwi des Producteurs Français Crédits photo : © Antoine Heusse













Caïpirinha au kiwi

Ingrédients

- 1 kiwi de France bien mûr
- •1 citron vert
- 6 cl de cachaça
- Glace pilée
- 2 cl de sirop de sucre

Préparation

Eplucher et mixer le kiwi de France afin d'obtenir une purée.

Dans un verre haut, verser la purée de kiwi, ajouter la cachaça, le sirop, et le jus d'un demi

Tailler le reste du citron en 8 et l'ajouter dans le

Remuer et remplir le verre de glace pilée.

A déguster sans attendre!



Crédits recette et photo:

© Jérémy, @danslacuisinedejeremy, pour Le Kiwi des Producteurs Français

