

Communiqué  
de presse



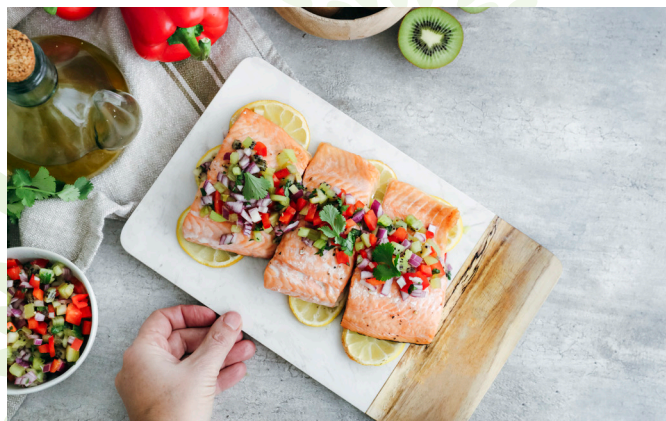
## Menu de fêtes avec Le Kiwi des Producteurs Français !

Le 18.10.2022  
à Toulouse

Pour les fêtes de fin d'année, les menus sont souvent assez traditionnels, mais pourquoi ne pas faire preuve d'audace et d'originalité en intégrant le kiwi de France à vos repas de fêtes ?

Au Bureau national Interprofessionnel du Kiwi, on a pensé à vous et, pour votre plus grand plaisir, on vous propose non pas une recette, mais tout un menu de réveillon avec le kiwi d'ici !

Entrée, plat et dessert réalisés à base de kiwi vert français, par des chefs et influenceurs culinaires, et pour le BIK (Bureau national Interprofessionnel du Kiwi) !



**CONTACTS PRESSE : BIK - BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU KIWIFRANCE**

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

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

Marjorie Rousseau, Bureau de presse, [m.rousseau@augural-strateo.fr](mailto:m.rousseau@augural-strateo.fr)



## Menu de fêtes avec Le Kiwi des Producteurs Français !

### Entrée : Gaufres apéritives salées au kiwi

Une recette de Juliette Bozon  
(© Photo Antoine Heusse)



20  
mini gaufres



30  
min.



15  
min.

### 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 gauffrier 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.

Éplucher 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.

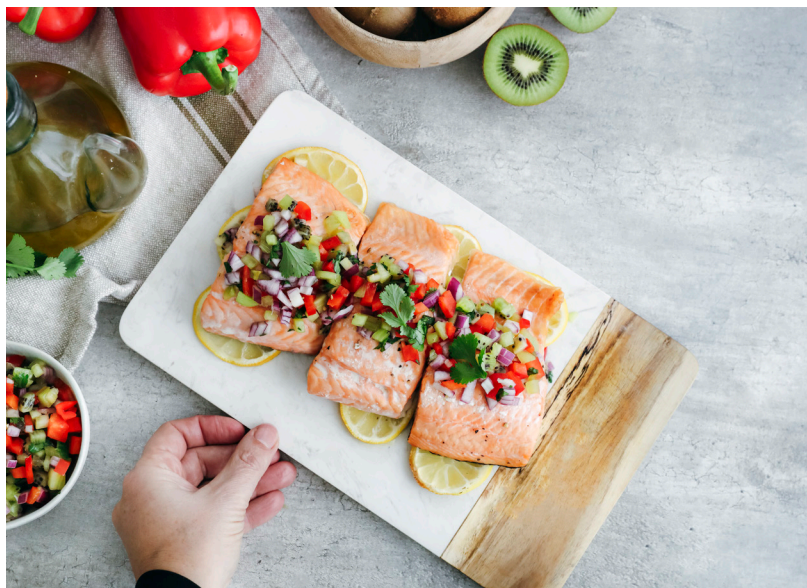
Dresser la crème épaisse sur les gaufres, puis ajouter les morceaux de kiwis et la truite des Pyrénées.

Terminer par un brin d'aneth.

Communiqué  
de presse



## Menu de fêtes avec Le Kiwi des Producteurs Français !



### Plat : Saumon rôti et sauce salsa au kiwi

Recette et photo de @Stephatable



4  
Pers.



10  
min.



20  
min.

### Ingrédients

#### La sauce salsa au kiwi

- 2 kiwis de France
- 1 oignon rouge
- 1/4 bouquet de coriandre
- 1 citron vert
- 1 poivron rouge
- 2cl d'huile d'olive

#### Le saumon

- 4 pavés de saumon
- 2 citrons jaunes en tranches
- 2cl d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

### Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Éplucher l'oignon rouge et le ciseler finement, couper le poivron rouge en dés, ciseler finement la coriandre, presser le citron vert, éplucher et couper les kiwis en brunoise.

Ajouter l'huile d'olive, bien mélanger tous les ingrédients et réserver au frais.

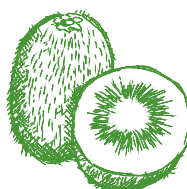
Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé, réaliser un lit avec les tranches de citron et déposer les filets de saumon dessus.

Assaisonner en fleur de sel et poivre du moulin, arroser avec l'huile d'olive.

Enfourner et faire rôti le poisson pendant une vingtaine de minutes.

Servir le saumon recouvert de salsa au kiwi.

Déguster immédiatement !



## Menu de fêtes avec Le Kiwi des Producteurs Français !

### Dessert : Bûche de Noël kiwi - coco

Recette et photo de Lucie Brisotto,  
@healthyfood\_creation



10  
Pers.



60  
min.



12  
min.



6h



### Ingédients

#### La génoise

- 4 oeufs
- 50g de sucre de fleur de coco
- 40g de farine de blé
- 20g de cacao amer non sucré
- 1 càs de levure chimique

#### La garniture

- 3 kiwis de France
- 400ml de crème de coco
- 1 gousse de vanille
- 30g de miel

#### Le glaçage

- 400ml de crème de coco
- 30g de miel
- Copeaux de noix de coco

#### La génoise

Préchauffer le four à 160°C.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs puis monter les blancs en neige.

Conserver dans un saladier 3 jaunes sur 4.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre de coco, puis ajouter le cacao et mélanger de nouveau avant d'ajouter la farine et la levure chimique. Fouetter le tout jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Incorporer délicatement les blancs en plusieurs fois à l'aide d'une spatule.

Déposer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et verser la totalité de la génoise en formant un rectangle, et enfourner pendant 12 minutes.

À la sortie du four, décoller la génoise du papier cuisson avant qu'elle ne refroidisse totalement et la rouler à vide dans le sens de la largeur afin qu'elle prenne sa forme. Réserver.

#### Le glaçage

Tout comme pour la garniture, ouvrir la conserve ou brique de crème de coco sans la secouer afin de récupérer uniquement la crème à l'aide d'une cuillère.

Fouetter cette crème de coco sans son jus avec le miel et la gousse de vanille vidée et réserver au réfrigérateur minimum deux heures.

#### La garniture

Ne pas secouer la conserve ou la brique contenant la crème de coco afin de ne récupérer que la crème qui est au-dessus du jus à l'aide d'une cuillère.

Fouetter cette crème de coco sans son jus avec le miel et la gousse de vanille vidée et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

Éplucher et couper les kiwis de France en petits morceaux. Les réserver au réfrigérateur également.

#### Le montage

Mélanger les morceaux de kiwis coupés à la crème vanillée de la garniture.

Verser la totalité de cette garniture sur le rectangle de génoise, puis rouler la bûche (par le sens de la largeur), et placer la chute en-dessous de la bûche.

Une fois la bûche bien roulée, appliquer le glaçage sur la bûche à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule. Répartir et lisser de façon homogène avec le dos d'une cuillère.

Décorer avec quelques copeaux de noix de coco râpée et de morceaux de kiwis de France avant de réserver au frais minimum 3 heures avant dégustation.