

Communiqué
de presse

Fêtez le retour du printemps avec le kiwi d'ici !

Le 09.01.2023
à Toulouse

C'est le retour du printemps ! Dans les vergers de kiwi des producteurs français, les bourgeons font leur apparition tandis que les kiwis de France sont encore présents sur les étals. Pour fêter cette nouvelle saison, quoi de mieux que de profiter des nouveaux fruits et légumes de saison en faire de nouvelles associations dans des recettes aussi gourmandes qu'originales avec le kiwi d'ici !

A consommer sans modération à tout moment de la journée.



Le kiwi français :

3954^{HA}

DE VERGERS ET
1500
PRODUCTEURS

75%

DES KIWIS FRANÇAIS SONT
PRODUITS
DANS LE SUD-OUEST
DE LA FRANCE

8^{ème}

FRUIT PRÉFÉRÉ DES
FRANÇAIS AVEC UNE
CONSOMMATION DE 4,5KG
PAR MÉNAGE ET PAR AN

6^{ème}

ESPÈCE DE FRUIT
PRODUITE DANS
L'HEXAGONE !

CONTACTS PRESSE : BIK - BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU KIWIFRANCE

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

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

Communiqué
de presse

Fêtez le retour du printemps
avec le kiwi d'ici !



Gaspacho kiwi, feta, menthe

Recette de Juliette Bozon (@lateliette),
(© Photo d'Antoine Heusse)



4
Pers.



10
min.



Pas de
cuisson.

Ingrédients

- 1 concombre
- 4 kiwis de France
- 1 pomme Granny
- 2 brins de menthe + pour la déco
- 200g de feta
- 2 pincée de sumac
- 4 càs d'huile d'olive
- 1 petite échalote

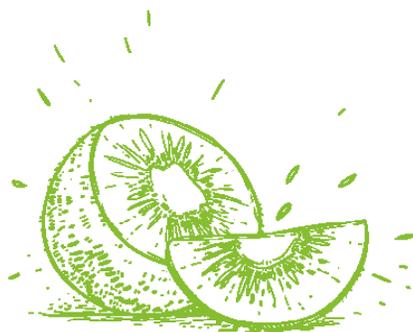
Préparation

Mettre tous les ingrédients au frais avant la préparation pour qu'ils soient bien froids.

Mixer finement la pomme, le concombre et les kiwis (tous les fruits doivent être épluchés), puis l'échalote et la menthe.

Ajouter deux cuillères à soupe d'huile d'olive (le gaspacho doit être un peu épais).

Servir sans attendre dans des bols, ajouter la feta émiettée, quelques feuilles de menthe, l'huile restante et déguster !



Communiqué
de presse



Fêtez le retour du printemps avec le kiwi d'ici !

Rouleaux de printemps au kiwi de France

Photo et recette de Lucie Brisotto,
@healthyfood_creation



4
Pers.



60
min.



Pas de
cuisson.



Ingrédients

- 12 feuilles de riz
- 100g de vermicelles de riz
- 3 kiwis de France
- 1 carotte rapée
- 100g de chou rouge
- 5 radis
- Quelques feuilles de menthe

Préparation

Cuire les vermicelles de riz quelques minutes dans de 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 bâtonnets.

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 des 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 riz.

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.

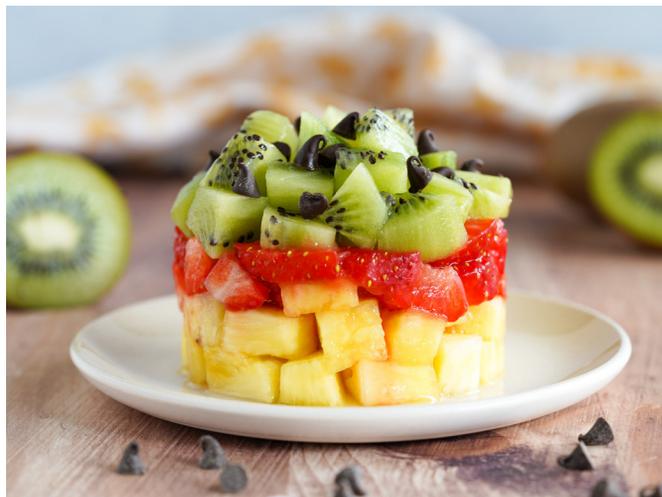
Une fois les rouleaux de printemps terminés, les déposer entre des feuilles de papier cuisson afin qu'ils ne se chevauchent pas au risque de se coller entre eux.

Déguster avec de la sauce soja ou aigre douce !



Communiqué
de presse

Fêtez le retour du printemps
avec le kiwi d'ici !



Tartare kiwi, ananas, fraise

Recette et photo de David Ezan



Pas de
cuisson.

Ingrédients

- 1 kiwi de France
- 4 fraises
- 1/4 d'ananas
- Quelques pépites de chocolat

Préparation

Peler et couper le kiwi en petits dés.

Découper également les fraises et l'ananas en petits morceaux.

Dans un emporte-pièce (ici 8 x 4cm) faire un premier étage d'ananas puis un second de fraises et finir par les dés de kiwi.

Retirer l'emporte-pièce et ajouter sur le dessus quelques pépites de chocolat.

A déguster bien frais !

