

Communiqué  
de presse

## Menu de Noël avec le kiwi des producteurs français

Le 21.09.2023  
à Toulouse

Mettez de l'originalité dans vos repas de fêtes grâce au kiwi français !  
En apéritif, dans une entrée, ou encore dans un dessert, le kiwi se cuisine sous (presque) toutes ses formes.

Avec son goût sucré et acidulé, vous épaterez vos convives à coup sûr !

Au Bureau national Interprofessionnel du Kiwi, on aime vous faire plaisir ! Des chefs et influenceurs culinaires ont imaginé des recettes savoureuses et vitaminées élaborées avec des kiwis français.



CONTACTS PRESSE : BIK - BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU KIWI  
Zoé Monchecourt, Chargée de communication, [zoe.monchecourt@kiwidefrance.fr](mailto:zoe.monchecourt@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)

Communiqué  
de presse

## Menu de Noël avec le kiwi des producteurs français

### Cocktail vitaminé au Rhum blanc, citron vert et menthe

4 personnes

60 min.

5 min.

Apéritif



### Ingrédients

- 4 cl de Rhum blanc
- 1 kiwi de France bien mûr
- 1/2 citron vert
- 1 brin de menthe
- De la glace pilée
- 2 cl de sirop de sucre de canne

### Préparation

Ecraser le kiwi de France (ou le mixer) avec le sirop de sucre de canne et le jus de citron vert.

Verser cette purée de fruits au fond du verre, ajouter de la glace pilée puis le rhum.

Servir très frais.

Pour une version sans alcool : remplacer simplement le rhum par 4 cl de Perrier bien frais.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

# Communiqué de presse

## Menu de Noël avec le kiwi des producteurs français

**Foie gras poêlé,**  
**confiture pomme kiwi,**  
**crumble de pain d'épices**



Entrée



### Ingrédients

#### La confiture

- 2 tomates vertes
- 2 pommes Granny
- 1 kg de kiwis de France
- 800 g de sucre en

poudre

- 1 bâton de cannelle
- Le jus d'un citron
- 4 pots à confiture vides

#### Le montage

- 4 belles tranches de pain grillé du boulanger
- 300 g d'escalopes de foie gras cru
- 100 g de pain d'épices

- 1 pot de confiture de kiwi de France
- 2 kiwis de France pour le décor et la texture
- poivre du moulin et fleur de sel

### Préparation

#### Pour la confiture

Peler et couper les kiwis de France en petits morceaux, faire de même pour les pommes et les tomates (qu'il faut ébouillanter au préalable).

Mélanger le tout dans un faitout à fond épais, ajouter le zeste et le jus de citron au mélange, le sucre et la cannelle, puis laisser macérer toute la nuit.

Le lendemain faire cuire le mélange pendant 45 minutes à 1 heure, à feu très doux, puis le mettre en pots.

Petite astuce de grand-mère pour vérifier si la confiture est cuite : placer une petite soucoupe en porcelaine ou en céramique au congélateur pendant 15 minutes, puis mettre une goutte de confiture dessus et pencher l'assiette. Si la confiture coule, elle n'est pas encore prise. Si elle gélifie et laisse une trace épaisse, elle est prête !

#### Pour les tartines de foie gras

Faire griller les tranches de pain, les tartiner de confiture de kiwi aux pommes.

Emietter le pain d'épices et le faire dorer au four comme un crumble.

Découper les escalopes de foie gras en médaillons et les faire dorer à la poêle, sans matières grasses, en les retournant régulièrement. Saler et poivrer.

Déposer les lamelles de kiwi de France frais sur les tartines, puis le foie gras poêlé et parsemer de crumble de pain d'épices grillé.

Optionnel : pour ajouter un peu de couleur à l'assiette, rajouter des pickles de betterave.

## Menu de Noël avec le kiwi des producteurs français

### Pavlova coco aux fruits frais, caramel de passion



4 personnes



60 min.



3h

### Ingrédients

#### Pour la meringue

- 6 blancs d'oeuf
- 360 g de sucre en poudre

#### Pour le montage

- 300 g de crème liquide montée en chantilly avec deux pincées de sucre
- 70 g de noix de coco râpée

- Fruits frais (kiwi, framboise)
- Menthe fraîche
- 2 fruits de la passion
- 50 g de sucre
- 1 citron vert

### Préparation

#### Pour la meringue

Préchauffer le four à 100°C.

Battre les blancs en neige ferme, puis les serrer avec le sucre, laisser le robot tourner 5 bonnes minutes de plus pour que le mélange soit ferme et brillant.

Etaler la meringue sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (faire une boule, puis la creuser de moitié au milieu).

Enfourner pour 3 heures de cuisson, puis laisser refroidir complètement.

#### Pour le montage

Monter la crème en chantilly avec le sucre, puis ajouter la coco râpée, et réserver au frais.

Préparer le caramel de fruits de la passion, mettre le jus des fruits dans une petite casserole avec le sucre et les zestes de citron vert, et faire cuire 5 minutes à feu doux jusqu'à ce que le mélange devienne plus épais et sirupeux. Ensuite, laisser refroidir.

Dresser la pavlova en remplissant la meringue de crème à la coco, disposer les fruits frais tranchés et les copeaux de noix de coco par-dessus.

Arroser de caramel à la passion et déguster sans attendre.

Dessert

