Communiqué de presse

C'est l'heure de bruncher avec le kiwi français

Le 24.11.2023
à Toulouse

Repas convivial et gourmand par excellence, le brunch est une bonne occasion pour se réconforter en plein hiver. Surtout s'il est plein de vitamines ! C'est pour cette raison que nous vous avons concocté tout un menu spécial brunch, idéal pour ceux qui ne veulent pas choisir entre sucré et salé.
L'important est de se régaler avec le kiwi français !

Communiqué de presse

C'est l'heure de bruncher avec le kiwi français

Avocado toast au kiwi de France et champignons de Paris

2 personnes | 10 min. | 5 min.

Ingrédients

- 2 tranches de pain de campagne
- 1 kiwi de France
- 1 avocat (mûr à point)
- 1 demi citron
- 50 g de champignons de Paris
- grenade
- persil frais
- sel, poivre
- piment d'Espelette

Préparation

Préparer le guacamole : éplucher, dénoyauter l'avocat puis le réduire en purée à l'aide d'une fourchette. Ajouter le jus d'un demi citron, du sel, du poivre et du piment d'Espelette. Mélanger puis réserver.

Éplucher et couper le kiwi de France en petits morceaux puis réserver.

Laver et couper les champignons en morceaux. Les faire revenir pendant 5 bonnes minutes dans une poêle à feu moyen.

Faire griller les tranches de pain au four ou au grille-pain puis déposer le guacamole, les champignons cuits et le kiwi en morceaux. Pour terminer, ajouter un peu de grenade pour le croquant ainsi qu'un peu de persil frais ciselé.

Communiqué de presse

C'est l'heure de bruncher avec le kiwi français

Bagel au kiwi concombre, truite et fromage frais

5 personnes | 45 min. | 60 min. | 12 min.

Ingrédients

Pour la pâte

- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 18 cl d'eau tiède
- 380 g de farine de blé
- 3 g de sel fin
- 20 g de sirop d'agave
- 15 g d'huile d'olive
- 1 oeuf pour la dorure
- graines au choix

Pour le pochage

- 1,5 L d'eau
- 20 g de sucre de fleur de coco
- 20 g de farine
- 2 cuillères à café de bicarbonate alimentaire

Pour la garniture

- 5 kiwis de France
- 200 g de tranches de truite fumée
- 200 g de fromage frais ail et fines herbes
- 1 concombre

Préparation

Dans un grand saladier ou le bol de votre pétrin, émietter la levure fraîche dans l'eau tiède et bien mélanger.

Recouvrir de la farine, du sel, du sirop d'agave et de l'huile. Mélanger une première fois puis pétrir la pâte au robot ou à la main, en la repliant sur elle-même pendant 5 bonnes minutes.

Former une belle boule et laisser gonfler la pâte durant 1 heure à l'abri de l'air libre, en couvrant le saladier par exemple.

Préparer la garniture : couper les tranches de truite en petits morceaux puis les mélanger avec le fromage à l'ail et aux fines herbes.

Couper les kiwis de France et le concombre en fines tranches. Réserver le tout au réfrigérateur.

La pâte doit avoir gonflé. Maintenant, la dégazer : c'est-à-dire l'aplatir afin d'enlever le gaz carbonique qu'elle contient. Former 5 boulettes bien rondes puis les aplatir à l'aide de la paume des mains.

Percer un trou au milieu des cercles (avec une verrine ou un petit verre) en veillant à faire ce trou plus large que souhaité (car la pâte va gonfler.) Placer les bagels sur une feuille de papier cuisson et les recouvrir pendant 10 minutes.

Communiqué de presse

C'est l'heure de bruncher avec le kiwi français

Bagel au kiwi concombre, truite et fromage frais

5 personnes | 30 min. | 60 min. | 12 min.

Ingrédients

Pour la pâte

- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 18 cl d'eau tiède
- 380 g de farine de blé
- 3 g de sel fin
- 20 g de sirop d'agave
- 15 g d'huile d'olive
- 1 oeuf pour la dorure
- graines au choix

Pour le pochage

- 1,5 L d'eau
- 20 g de sucre de fleur de coco
- 20 g de farine
- 2 cuillères à café de bicarbonate alimentaire

Pour la garniture

- 5 kiwis de France
- 200 g de tranches de truite fumée
- 200 g de fromage frais ail et fines herbes
- 1 concombre

Préparation (suite)

Pendant ce temps, porter une grande casserole d'eau à ébullition. Dans un bol, mélanger le sucre de coco, la fécule et le bicarbonate puis verser le tout dans l'eau.

Réduire la chaleur du feu pour que l'eau frémisse (elle ne doit pas bouillir) et saisir délicatement un bagel. Le plonger dans l'eau, pendant 30 secondes de chaque côté et retirer de l'eau. Placer de nouveau sur une feuille de papier cuisson. Pocher le reste des bagels.

Préchauffer le four à 200° chaleur traditionnelle, battre un œuf et badigeonner celui-ci sur les bagels pochés. Parsemer de graines au choix et enfourner pendant 12 à 15 minutes.

À la fin de la cuisson, laisser totalement refroidir les bagels avant de les couper et de les garnir avec le mélange fromage et truite, puis des tranches de concombre et enfin les tranches de kiwi.

Communiqué de presse

C'est l'heure de bruncher avec le kiwi français

Chaï latte pomme kiwi et épices

1 personne

10 min.

Ingrédients

- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de cardamome
- grains de poivre
- 1 petit morceau de gingembre frais
- 1 goutte d'extrait de vanille
- 1 petite pincée de clou de girofle
- 10 cl de jus de kiwi de France
- 3 cl de jus de pomme
- eau bouillante
- lait chauffé
- une cuillère à café de thé noir

Préparation

Mettre toutes les épices (cannelle, cardamome, poivre, gingembre, clou de girofle) et le thé dans un filtre à thé (ou directement dans le mug si vous n'en avez pas, vous filtrerez par la suite) et le disposer dans un mug.

Ajouter les jus de kiwi et de pomme préalablement chauffés à la casserole. Ajouter par dessus le tout l'eau bouillante jusqu'au bord du mug.

Laisser infuser 5 minutes.

Pendant ce temps, verser le lait dans un contenant en verre qui se ferme. Le faire chauffer au micro-ondes (sans couvercle) ou à la casserole. Bien fermer le couvercle et secouer le contenant énergiquement pendant une minute pour former de la mousse.

Transvaser votre première préparation dans une grande tasse, y ajouter le lait et la mousse de lait sur le dessus.

Parsemez de cannelle en poudre. A déguster avec des cookies au chocolat pour plus de gourmandise !

Communiqué de presse

C'est l'heure de bruncher avec le kiwi français

Pancakes kiwi, pralin et pépites de chocolat

2 personnes | 10 min. | 2 min.

Ingrédients

Pour les pancakes

- 120 g de farine de blé
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 oeuf
- 5 cl de lait
- 2 kiwis de France

Pour le topping

- pépites de chocolat
- pralin
- morceaux de kiwis de France

Préparation

Verser la farine de blé et la levure dans un saladier et mélanger. Ajouter l'oeuf, la farine, le lait et les kiwis pelés et coupés en petits morceaux. Mixer le tout.

La pâte obtenue doit être lisse et un peu épaisse.

Mettre une louche de pâte dans une poêle contenant un peu de matière grasse et faire cuire le pancake 1 à 2 minutes de chaque côté.

Une fois les pancakes cuits, ajouter le topping.

CONTACTS PRESSE : BIK - BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU KIWI
Zoé Monchecourt, Chargée de communication, zoe.monchecourt@kiwidefrance.fr
Adeline Gachein, Directrice, adeline.gachein@kiwidefrance.fr
Marjorie Rousseau, Bureau de presse, m.rousseau@augural-strateo.fr