Communiqué de presse

On célèbre Mardi gras et la Chandeleur avec le kiwi des producteurs français

Le 06.12.2023
à Toulouse

Entre Mardi gras et la Chandeleur, le mois de février rime avec célébrations et gourmandise. Cette année, mettez de l'originalité (et des kiwis) dans vos recettes pour ces festivités avec des gaufres salées et un gâteau de crêpes... Il ne vous restera plus qu'à vous régaler et profiter !

Et que ça saute !

Communiqué de presse

On fête Mardi gras avec le kiwi des producteurs français

Gaufres salées au kiwi de France, crème fraîche et truite

4 personnes

30 min.

Ingrédients

Pour les gaufres

- 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

Pour la garniture

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

Préparation

Pour les gaufres

Faire tiédir le lait et le beurre à feu doux, y ajouter le sel et le poivre. Dans un saladier, ajouter la farine et les œufs. Mélanger les deux préparations.

Ajouter le fromage râpé, ciseler les herbes puis les ajouter au mélange. Laisser reposer une heure à température ambiante sous un linge propre.

Préchauffer le gaufrier et faire cuire les gaufres : faire des petites boules et les placer dans le gaufrier pour environ 3 minutes de cuisson.

Pour le montage

Couper les tranches de truite fumée en 4 et les rouler 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 fumée des Pyrénées. Terminer par un brin d'aneth.

Communiqué de presse

On fête la Chandeleur avec le kiwi des producteurs français

Gâteau de crêpes aux kiwis de France et au chocolat noir

10 personnes | 45 min. | 30 min. | 2 heures

Ingrédients

Pour la pâte à crêpes

- 2 oeufs
- 145 g de farine de blé
- 10 g de sirop d'agave (ou miel) + une cuillère à café
- 20 g d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 30 cl de lait
- 1 kiwi de France

Pour la crème et la garniture

- 50 cl de crème de soja
- 200 g de chocolat noir
- 6 kiwis de France

+ Ustensile à prévoir : cercle à pâtisserie de 20 cm

Préparation

La pâte à crêpes

Éplucher, couper le kiwi en petits cubes puis le faire compoter dans une petite casserole à feu doux pendant une dizaine de minutes avec un peu de sirop d'agave.

Dans un saladier, déposer les œufs, la farine, le sel, le sirop d'agave, l'huile et environ 10 cl de lait sur les 30 cl indiqués. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Ajouter le reste de lait en deux fois.

Écraser la compotée de kiwi à l'aide d'une cuillère pour faire une purée (pas de mixeur, car les grains cassés donneront un goût amer). Ajouter le tout à la pâte, mélanger une dernière fois.

Cuire les crêpes dans une poêle de taille moyenne ou une crêpière. Laisser ensuite les crêpes refroidir.

La crème : faire chauffer à feu moyen la crème de soja. Une fois chaude, ajouter le chocolat en morceaux, couper du feu et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu.

Réaliser de fines tranches de kiwi à l'aide d'une mandoline ou d'un grand couteau (si les kiwis sont bien mûrs, cela sera plus simple).

Communiqué de presse

On fête la Chandeleur avec le kiwi des producteurs français

Gâteau de crêpes aux kiwis de France et au chocolat noir

10 personnes | 45 min. | 30 min. | 2 heures

Ingrédients

Pour la pâte à crêpes

- 2 oeufs
- 145 g de farine de blé
- 10 g de sirop d'agave (ou miel) + une cuillère à café
- 20 g d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 30 cl de lait
- 1 kiwi de France

Pour la crème et la garniture

- 50 cl de crème de soja
- 200 g de chocolat noir
- 6 kiwis de France

+ Ustensile à prévoir : cercle à pâtisserie de 20 cm

Préparation (suite)

Montage

Superposer toutes les crêpes de façon régulière puis découper les bords à l'aide du moule que vous allez utiliser. Un cercle de pâtisserie de 20 cm de diamètre sera parfait.

Placer une première crêpe au fond du cercle utilisé. Étaler une cuillère à soupe de crème au chocolat sur toute sa surface puis recouvrir d'une autre crêpe. Étaler de nouveau une cuillère à soupe de crème, puis ajouter des tranches de kiwis.

Répéter l'opération (une crêpe, crème chocolat, une crêpe, crème chocolat, tranches de kiwis...) jusqu'à épuisement des crêpes.

Conserver un peu de crème pour les bords du gâteau. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures avant de démouler et de répartir le restant de crème sur les bords du gâteau. Saupoudrer de cacao non sucré et dresser avec des rondelles de kiwi.

Conservation : au réfrigérateur pendant 4 jours maximum.

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