



Le kiwi



PLANTATION

au printemps



RÉCOLTE

de octobre à novembre



La plus grande production de kiwis bio suisse se cache à Allaman

Dissimulé entre les rives du lac et une forêt, le Domaine de la Pêcherie et de la Frésaire SA rassemble 15 hectares de production biologique de kiwis. Grâce à un microclimat idéal, elle fournit près de 80% des fruits suisses produits dans le pays chaque année, soit environ 400 tonnes.

Contrairement à ce que l'on peut penser, le kiwi n'est pas un fruit tropical. Le microclimat du domaine lui est très favorable car le site est protégé des gels tardifs de printemps et précoces d'automne par le vent chaud du lac. La grêle est donc aussi très rare. La proximité du Léman est également essentielle pour l'arrosage puisque les kiwis sont de grands consommateurs d'eau.

Plus d'infos sur www.kiwisuisse.ch



HAYWARD

Originnaire de Nouvelle-Zélande, un gros fruit brun vert à pilosité claire et soyeuse, dont la chair tendre est très juteuse. La récolte a lieu début novembre. C'est la variété la plus cultivée.

SUMMERKIWI

D'origine italienne, particulièrement riche en vitamine C, qui a une saveur citronnée. La récolte débute à la mi-octobre.

A croquer chez soi, la recette

PANNA COTTA MANGUE ET KIWI

PAR CYRIL PASQUIER, PÂTISSIER SV GROUP



INGRÉDIENTS POUR 8 VERRINES

- 250 ml** Lait
- 250 ml** Crème
- 100 g** Jaune d'œuf
- 100 g** Sucre
- 3** Kiwis
- 1** Mangue
- 1** Gousse de vanille
- 1 g** Agar-agar
- Jus de citron

PRÉPARATION

Peler et couper la mangue en cubes, mettre dans un contenant cylindrique.

Mixer les cubes de mangue avec mixeur plongeant pour en faire un coulis. Ne pas rajouter de sucre.

Verser le coulis dans des verrines à l'intérieur d'une plaque.

Pencher la plaque et la mettre au congélateur.

Préparer la panna cotta comme une crème anglaise et la gélifier à l'agar-agar.

Verser la panna cotta dans les verrines, sur le coulis de mangue, et laisser refroidir au réfrigérateur.

Préparer le coulis de kiwi de la même façon que le coulis de mangue.

Gélifier avec 2 g d'agar-agar puis verser sur la panna cotta.

MONTAGE

Important: laisser bien prendre les différentes couches de masse avant de couler la suivante. (min. 30 min entre chaque couche)

Laisser reposer au minimum 1/2 heure au frigo avant de servir.