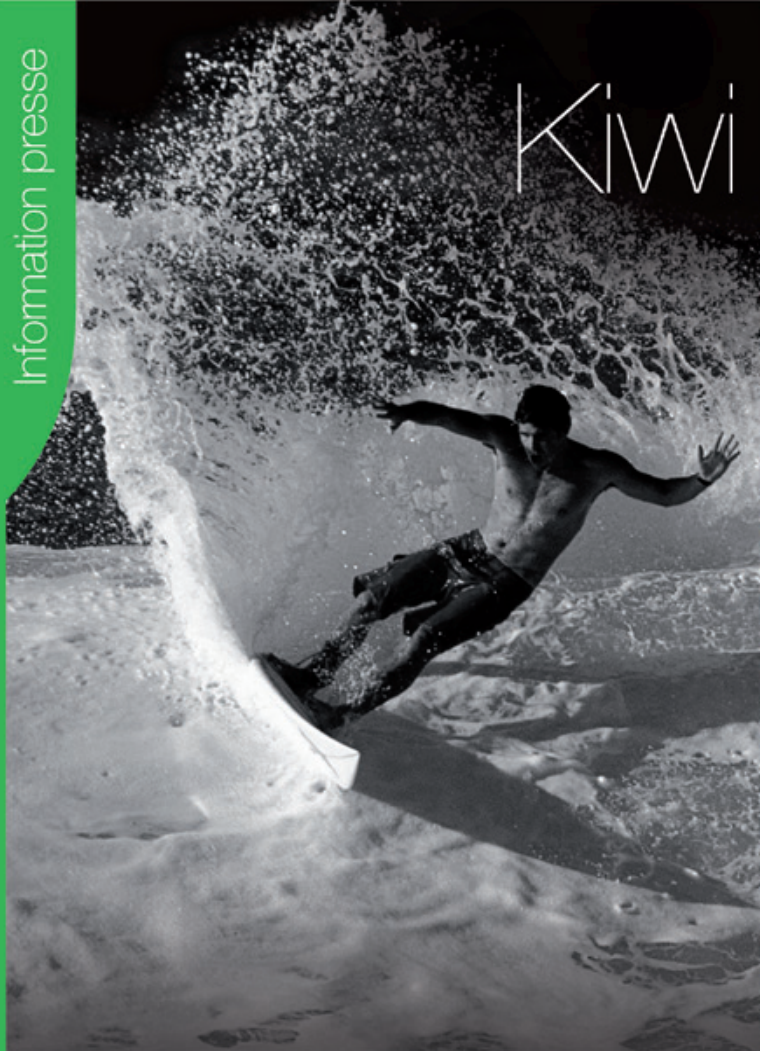


Kiwi



de l'Adour



## Recette

**Bûche kiwis de l'Adour,  
crèmeux chocolat blanc gingembre**



Dans le bassin de l'Adour, 380 producteurs mêlent talents et techniques pour faire du **Kiwi de l'Adour IGP Label Rouge** un fruit aux qualités gustatives et nutritionnelles singulières et surprenantes. Riche en vitamine C, le fruit contient aussi des sels minéraux et des antioxydants pour un cocktail énergisant. Les fruits ne sont cueillis qu'à maturité optimale : le meilleur de la production est estampillé Label Rouge depuis 1992 et IGP depuis 2009. Vous trouverez ce produit d'exception sur les étals de mi-décembre à mai, alors faites le plein de vitamines !

DE  
**KIWI DE L'ADOUR**



## Chiffres clés

**380** producteurs passionnés le cultivent

**2,5** hectares, la surface moyenne des parcelles

**1/4** de la production nationale

**21 800** tonnes de kiwis de l'Adour produits chaque année dont 2 000 tonnes certifiées en Label Rouge et IGP et un potentiel pour la prochaine saison de 10 000 tonnes estampillées IGP

**94** mg de vitamine C aux 100 grammes

**27** mg de magnésium aux 100 grammes

Qualité  
**LANDES**.com  
le Meilleur des Landes



QUALITE LANDES, une association au service des 8 filières de qualité & d'origine du département des Landes. Créée en 2001 et initiée par le Conseil Général & la Chambre d'Agriculture des Landes, l'association QUALITE LANDES a pour mission de promouvoir les fleurons de l'agriculture des Landes sous signes officiels de qualité et d'origine. Asperges des sables des Landes, Canard fermier des Landes, Bœuf de Chalosse, Volailles fermières des Landes, Kiwi de l'Adour, Vins de Tursan & de pays des Landes, Armagnac et Floc de Gascogne... autant de produits gourmands, tous dotés d'un signe officiel : Label Rouge-IGP-AOC.



Création  
**originale**  
par **Julien Duboué**

« Dans les Landes » à Paris

« Julien cherche à faire évoluer tant les dressages que les modes de cuisson, avec à l'esprit l'idée de sublimer le produit de base et de le travailler différemment de ce que l'on a l'habitude de faire. Les habitués du sud-ouest qui passent par sa table trouvent d'ailleurs en même temps que des pères familiers, un grand dépassement »

Parole d'expert

« Il existe plusieurs façons de couper un kiwi de l'Adour mais j'ai une préférence pour une découpe dans le sens de la hauteur. A déguster simplement avec une cuillère, soit 2 à 4 bouchées ! Pratique et efficace au petit déjeuner pour faire le plein d'énergie ! »

Si vous souhaitez l'éplucher entièrement, il peut perdre son jus. Prenez vos précautions et munissez-vous d'un petit couteau fin.



Le kiwi de l'Adour coupé en tranche peut facilement servir de délicieux décor pour vos buffets dinatoires. Même en apéritif, vous pouvez le piquer sur une brochette en forme de sucette. Vous épaterez vos amis !



Il peut aussi se découper en « dent de loup », épluché ou non, pour décorer vos salades de fruits ou une simple corbeille que vous disposerez sur la table. Pour une découpe en « dent de loup », confectionnez avec la pointe de votre couteau des entailles droites et régulières sur toutes les circonférences du kiwi dans le sens de la hauteur, extrémité en bas sur la planche.

Bûche kiwis de l'Adour, crémeux  
chocolat blanc gingembre

Recette de Julien Duboué  
Chef du restaurant « Dans les Landes » à Paris

Temps de préparation : 20 minutes • Temps de cuisson : 1 heure



**La veille, réalisez la compotée de kiwi de l'Adour.** Épluchez 6 kiwis de l'Adour, coupez-les en morceaux et mélangez-les à 100 g de sucre, ½ gousse de vanille ouverte et grattée, 10 g de gingembre frais coupé en petits morceaux, le zeste et le jus d'½ citron et d'½ orange. Faites cuire dans une casserole à feu doux pendant 20 min.

**Réalisez la crème chocolat blanc-gingembre.** Faites tremper 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Réalisez une crème chantilly en battant au fouet électrique 25 cl de crème liquide (30% mg) puis réservez-la au frais. Préparez une crème anglaise : faites bouillir 12.5 cl de lait avec 1 gousse de vanille coupée en deux et grattée. Fouettez 3 jaunes d'œuf avec 25 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis versez dessus le lait bouillant. Laissez cuire en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Ajoutez 125 g de chocolat blanc et la gélatine trempée. Laissez refroidir la crème puis ajoutez la chantilly et 80 g de gingembre confit coupé en brunoise. Conservez à température ambiante.

**Préparez le biscuit :** allumez le four th.7/200°C et tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Fouettez 2 œufs avec 80 g de sucre glace puis ajoutez successivement 80 g de poudre d'amande, 25 g de farine et 20 g de beurre fondu. Incorporez à la préparation 4 blancs d'œufs battus en neige ferme avec 40 g de sucre. Étalez la pâte sur le papier sulfurisé et faites cuire 10 min.

**Montage :** Étalez la compotée de kiwi sur le biscuit encore chaud et roulez-le. Versez la moitié de la crème chocolat blanc-gingembre dans un moule à cake en silicone et déposez le roulé en son centre. Placez au frais 20 min puis recouvrez le roulé de la crème restante. Placez le tout au frais pendant au moins 2h. Avant de servir, démoulez la bûche, coupez chaque extrémité et décorez-la avec des zestes d'orange, 1 kiwi et 10 g de gingembre confit coupés en petits morceaux ainsi que de fines tranches de kiwi déposées le long de la bûche.



**Accord** avec le vin Floc de gascogne Blanc AOC



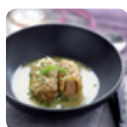
Vous pouvez, enfin, réaliser une superbe fleur de lotus sans abimer aucune partie de votre kiwi. Idéal pour décorer votre dessert. Pour réaliser la fleur, vous procédez comme les dents de loup et vous décollez la peau avec votre pointe de couteau sur chaque pointes dents de loup, ainsi la peau se retrouvera légèrement décollée et imitera les pétales d'une fleur.

**Frédéric Jaunault** Meilleur Ouvrier de France 2011, catégorie « fruitier - primeur », membre de l'équipe de France des Arts de la table et champion de France et d'Europe de sculpture artistique.



[www.creasaveurs.com](http://www.creasaveurs.com)  
<http://creasaveurs.blogspot.com>  
<http://www.facebook.com/jaunault.frederic>

Autres recettes disponibles...



Cuisinez-moi !



Service de presse Qualité Landes :

**Sopexa** - Soline Canto

[soline.canto@sopexa.com](mailto:soline.canto@sopexa.com)

01 55 37 50 30

© JC Amiel - M Leteuré - Julien Duboué pour Qualité Landes