

## KIWI

### L'Atelier et les explications du Maître d'Hôtel

Le kiwi *Actinidia Chinensis*, fruit d'une liane pouvant atteindre 8 mètres de haut, est originaire du sud-est de la Chine, dans la vallée du Yangzi Jiang. Il a été décrit pour la première fois vers 1750 sous le nom de « Yang Tao », littéralement « Pêche du Yang ». À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, des plants furent importés en Europe, puis aux États-Unis. Le kiwi est apparu en Nouvelle-Zélande en 1906 ne pesant que 20gr à l'état sauvage. Puis, par sélection de culture, il atteint une taille commerciale correcte de 100g et plus. La Nouvelle-Zélande est un des principaux producteurs de kiwi, avec la France ( produit dès le début de l'hiver jusqu'à la fin du printemps dans les régions d'Aquitaine, du Midi-Pyrénées, du Languedoc-Roussillon...), les États-Unis, l'Italie, l'Espagne, Israël et le Japon.

Il est possible de trouver des kiwis toute l'année de variété Abbot, Bruno, Genny, Hayward (la plus commercialisée), Matua, Monty, Solo, Zespri Gold...à la pulpe verte et sucrée, entourée d'une peau duveteuse (poilue), qui contient une centaine de minuscules graines.



### **Matériel de service:**

- un plat présentant le fruit
- une assiette froide de service (une coupe en verre ou en porcelaine...) et une assiette pour les déchets
- une fourchette à entremets, une cuillère à entremets pour composer « la pince »



-un couteau d'office à lame inoxydable de 10cm

-une serviette de service

-une planche à découper

**Ingrédients :**

-une saupoudreuse à sucre semoule, une liqueur...

**Séquences techniques :**

1/ après présentation du fruit, disposer le plat sur le guéridon face aux convives. 2/ saisir le fruit à la main (dans un établissement de qualité un gant blanc est préconisé), poser le sur la planche à découper. 3/ avec le couteau, couper une calotte au sommet opposé au pédoncule. 4/ inciser, sans détacher la peau, une autre calotte diamétralement opposée. 5/ piquer une fourchette à entremets dans la première calotte découpée puis enfoncer la fourchette munie de sa calotte dans le fruit en traversant la deuxième calotte juste incisée à l'endroit où se trouve le pédoncule. 6/ soulever de la planche le fruit piqué de la fourchette avec la main gauche, commencer l'épluchage, du sommet vers la base, en coupant la peau par bandes jusqu'à parfaite netteté. 7/ retirer ensuite la fourchette pour l'enfoncer obliquement et très fermement à travers la calotte dans la base du fruit. 8/ soulever à nouveau le fruit pelé de la planche avec la main gauche et de la main droite et de bas en haut, couper des tranches fines et régulières ou détailler des quartiers à vif, selon la préparation souhaitée. 9/ disposer harmonieusement ces tranches sur une assiette à entremets. Proposez de saupoudrer du sucre en poudre ou d'arroser d'un alcool ... (où bien mettre sur le dessus une grappe de groseilles)

Temps de réalisation : 5 minutes

Niveau de difficulté : \*\*\*

Intérêt de réalisation face au client : \*

**Finition, présentation et service :**

Nous recommandons un travail d'office pour la préparation du kiwi.



Le kiwi ainsi découpé, en tranches ou en quartiers, est servi soit dans une assiette froide de service, soit dans une coupe, nature ou agrémenté d'autres ingrédients. Il peut aussi être flambé en salle en accompagnement de suprêmes d'orange caramélisés dans une liqueur de Grand-Marnier ou de Cointreau.

**Astuces** « trics et trucs » : pour le manger plus simplement, couper-le en deux dans le sens de la largeur et déguster-le à la petite cuillère comme un œuf à la coque.

**A savoir** : certaines personnes mangent le kiwi avec la peau ; cependant, cette dernière peut avoir des propriétés urticantes si elle est en contact avec les lèvres.

**Attention** : l'allergie au kiwi serait de plus en plus fréquente. Ce fruit contient en effet différentes protéines potentiellement allergène notamment l'actinidine. Pour cette raison, il est déconseillé de l'introduire dans l'alimentation du jeune enfant avant 1 an. Les symptômes de l'allergie peuvent aller de l'urticaire à la réaction anaphylactique.

**Astuces** « trics et trucs » : Lors du contrôle de sa maturité, le fruit doit avoir une peau souple néanmoins ferme. Pour les faire mûrir doucement, les mettre dans une corbeille avec des pommes. L'éthylène dégagé à la maturation des pommes aide le kiwi à mûrir. Le kiwi est le fruit complice d'une bonne santé par sa forte densité en éléments nutritifs et son faible apport en calories.

**Anecdote** : Le mini-kiwi *Actinidia Arguta*, mesurant 5 centimètres de long, a d'abord été connu sous le nom de « groseille de Chine », sa chair rappelant celle de la groseille à maquereau. Les Néo-zélandais l'appelèrent donc « kiwi », sa peau velue rappelant celle de l'oiseau du même nom, emblème du pays.

*Fiche réalisée par Denis Courtiade*