

👉 *Originare d'Asie, il est le sosie de la tomate. Contrairement à la plupart des fruits, c'est quand il devient moins beau en apparence (l'épiderme un peu décoloré, presque mou, la peau translucide et la texture molle), que le kaki est bon à manger.*



## Kaki

### ● **Conseils** —

Nature, il suffit de le décalotter ou de l'ouvrir par le milieu et de le déguster à la petite cuillère. Sa chair est très sucrée, douce et juteuse.

Si vous devez le peler, laissez au réfrigérateur quelques heures pour en faciliter l'opération.

### ● **Stockage** —

Si le kaki est ferme, donc immature, ranger dans un contenant avec une pomme. Cela activera le mûrissement du kaki. Mettre dans le bac à fruits du réfrigérateur pour arrêter son mûrissement.

### ● **Le saviez vous ?** —

Il garnit la table du Nouvel An en Chine et au Japon depuis plus de 1000 ans. Il est apparu en France, il y a une centaine d'années.

### ● **Recette "Mousse de kakis"**

**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

- 2 kakis

- 20 cl de crème

- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

- 1 cuillère à soupe de jus de citron

- 👉 Pelez les kakis, et coupez-les en morceaux.
- 👉 Passez-les au mixeur, avec le sucre et le jus de citron.
- 👉 Lorsque le mélange est homogène, ajoutez la crème, et fouettez jusqu'à l'obtention d'une mousse.
- 👉 Disposez la mousse dans des coupes, et laissez reposer 3 à 4 h au frigo.