

Salade kaki, noix, cannelle

Bonjour à tous,

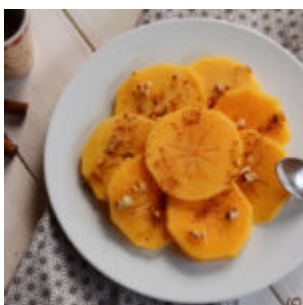
Après les fêtes et peut être quelques excès, je vous retrouve ce matin pour une petite idée **cuisine légère**. Pour un dessert ou une collation, en hiver, la maisonnée est facilement portée sur les gâteaux ou les crèmes desserts assez riches. Pour motiver les troupes sans avoir l'air, j'essaye de « *donner l'exemple* » en prenant des fruits frais nature ou les cuisinant simplement. En voulant élargir mes horizons fruits, je me suis laissée tentée au primeur par **des kakis** (fruits que je connais déjà pour avoir un *plaqueminier* dans le jardin produisant des fruits très âcres, et « mangeables » seulement en purée). J'ai commencé par en déguster un « à la coque » par curiosité, puis j'ai tellement adoré que je suis rentrée dans une phase « *un kaki par jour* » à chercher des idées pour le cuisiner.

Avec la période de Noël et des biscuit, l'idée de tester **l'association kaki+ cannelle** fut vite une évidence. Un soir, je bidouillais un « pseudo » **carpaccio** « **kakis+noix+miel+cannelle** comme dessert.. puis m'en suis franchement régalée : la noix contrebalance le goût « doux » du kaki, la cannelle réchauffe l'assiette, et la pointe de miel ajoute une note de sucre. C'est un dessert léger idéal pour les lendemains de fête mais que les associations de saveurs portent aisément dans la gourmandise.

Ce dessert (renommé « *salade kaki (...)* » vu que les tranches de fruits restent somme toute assez épaisses) étant devenue un de mes « classiques » de décembre (et tant que les kakis seront de saison) je vous partage l'idée. J'espère que cette salade kaki cela vous plaira. Bonne journée !



Salade kaki, noix et cannelle



Une recette de dessert léger et délicieux avec une salade kaki noix et cannelle, où le croquant de la noix contraste avec la douceur du kaki. Facile à préparer.

Saison de la recette : Novembre à Janvier

Pour 4 personnes

- 4 kakis persimmons (kaki pomme)
- 4 cuillérées à soupe de sirop d'agave ((ou 3 cuillères

à soupe de miel))

- 40 g de cerneaux de noix
- 1 cuillère à café de cannelle moulue

1. Lavez les kakis, retirez la peau à l'économe ou au couteau, puis coupez le en tranches fines.
2. Déposez les tranches dans un saladier, et ajoutez dessus le sirop d'agave (ou miel) et la cannelle. Laissez mariner au frais une heure à minima au frais.
3. Quelques minutes avant de servir, sortez les kakis du réfrigérateur et concassez les cerneaux de noix.
4. Disposez les tranches de kaki dans des assiettes, versez le restant de jus et parsemez de noix concassées.
5. Servez cette salade kaki plutôt à température ambiante.

Si vos kakis sont trop mous et s'écrasent, n'hésitez pas à couper la chair en petits morceaux et disposer la préparation dans des verrines.

Dessert

Française

salade kaki

Découvrez aussi

D'autres idées de desserts léger d'hiver

- [Salade d'oranges à la fleur d'oranger](#)
- [Pommes au four et aux noix](#)
- [Clémentines caramélisées](#) (photo)



© Au Fil du Thym

Clémentines caramélisées sirop de safran
