

Carpaccio de kaki noix et cannelle

Bonjour à tous,

Après les fêtes et peut être quelques excès, je 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.

Il se trouve qu'en décembre j'ai eu la chance d'être la marraine de l'évènement culinaire « recettes autour d'un ingrédient #24 », jeu culinaire lancé par les deux blogueuses Samar, du blog [Mes inspirations culinaires](#) et Soulef, du blog [Amour de cuisine](#). Pour cette édition se déroulant en décembre, j'avais choisi la cannelle et ses notes festives.

Dans ce contexte l'idée de tester **l'association kaki+ cannelle** fut vite une évidence. Un soir, je bidouillais un **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 de la gourmandise. C'est un **dessert léger mais très gourmand**, idéal pour les lendemains de fêtes, .

Ce dessert étant devenue un de mes « classiques » de décembre (et tant que les kakis seront de saison) je vous partage l'idée.. Et participe au « recettes autour d'un ingrédient ».

J'ai aussi le plaisir de vous annoncer que la marraine de l'édition #25 a été désignée par Samar et Soulef et sera Jackie de [Jackie cuisine](#) Toutes mes félicitation!!



Recettes autour d'un ingrédient

#24 : La cannelle



Recette : Carpaccio / Salade kaki, noix et cannelle

Temps de préparation : 15 minutes.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 [kakis persimmons \(kaki pomme\)](#)

- 4 cuillères à soupe de sirop d'agave ou 3 cuillères à soupe de miel
- 40 gr de cerneaux de noix
- 1 cuillère à café de cannelle moulue

Réalisation

- Lavez les kakis, retirez la peau à l'économe ou au couteau, puis coupez le en tranches fines.
- 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.
- Quelques minutes avant de servir, sortez les kakis du réfrigérateur et concassez les cerneaux de noix.
- Disposez les tranches de kaki dans des assiettes, versez le restant de jus et parsemez de noix concassées.

Servez cette salade kaki plutôt à température ambiante.

Astuce : :

* 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 (façon salade kaki noix cannelle).

~~~~

**Suggestions Maison** : Autres idées sur le kaki et les desserts légers

[Confiture de Kakis](#)

[Gâteau roulé à la confiture](#)



~~~~

Liste des participant à l'édition #24 autour de la cannelle :

- Florence – [Au Fil du Thym](#) avec « Carpaccio de kakis, noix et cannelle ».
- Michelle – [Plaisirs de la Maison](#) avec « punch de Noël »
- Coco de Nice – [Cuisine en folie](#) – avec « Pommes au four, cannelle, spéculoos et amandes »

- Sylvie – [La table de Clara](#) avec « Tarte aux pommes à la cannelle »
- Mignardise et compagnie avec « Comme un cinnamon roll feuilletée »
- Michelle – [Croquant, Fondant, Gourmand](#) avec « Soupe orange carottes-cannelle »
- Séverine de [Maman, ça déborde](#) avec « Gâteau sans œuf sans beurre à la cannelle »
- Emeline [Vite fait Bien fait cuisine](#) avec « Moussaka très cannelle »
- Christelle – [La cuisine de poupoule](#) avec « Salade d'oranges à la cannelle et fleur d'oranger ».
- Soulef – [Amour de cuisine](#) avec « Tiramisu aux pommes à la cannelle ».
- Thithoad – [Les délices de Thithoad](#) avec « sauté de veau à la cannelle en cocotte minute »
- Danielà – [Quelque part en Provence](#) avec « Compotée de fruits secs au miel et cannelle »
- Isabelle – [Quelques grammes de gourmandise](#) avec « Sablés bretons à la cannelle »
- Gabrielle – [Petite cuillère et charentaises](#) avec « Chocolat orange cannelle »
- Samar – [Mes inspirations culinaires](#) avec « Chocolat chaud à la cannelle caramélisé »
- Nathalie – [Cuisine Voozeenoo](#) avec « Palmiers à la cannelle »
- Jackie – [Jackie cuisine](#) avec « Gâteau aux épices, bananes et caramel »
- Salima – [C'est Salima qui cuisine](#) avec « Roulés à la cannelle ».
- Fabienne – [Famoh](#) avec « Brioches cannelle »
- Samia – Nuances Culinaires avec « le café cannelle »
- Julie – [Passion Cuisine de Julie](#) avec « biscuits extra fondants à la cannelle »
- Marion – [Cuisine chez la Marmotte](#) avec « Sablés au rhum et à la cannelle. »
- Delphine – [Oh la gourmande](#) avec « Pommes Spéculos et cannelle »
- Martine – [0- kilomètres](#) avec « crème citron cannelle »
- Dyen – [Tout simplement fait maison](#) avec « Beignets aux pommes »
- Christelle – Toque de choc – avec « Crèmes aux oeufs à la cannelle »

Avec cette recette, je participe à cuisinons de saison/ Janvier organisé par Claudine (avec le Kaki)

SUR CUISINE DE GUT



Mots clés: [kaki](#), [salade de fruits](#), [cannelle](#), [fruits](#), [noix](#), [hiver](#), [dessert](#), [cuisine légère](#)