

ROBINIER OU FAUX ACACIA

Cette plante originaire du Canada a été introduite en Franche-Comté, au XVIIe siècle, par le botaniste du roi Jean Robin. Cet arbre, couramment appelé acacia, est très largement répandu en Europe. Il peut atteindre facilement les 30 mètres de haut et repousse très facilement de la souche. Il a des fleurs blanches très parfumées. Attention à ne pas confondre avec d'autres variétés ressemblantes mais toxiques !

Les beignets d'acacia du Jura

Ingrédients

- 250 g de farine tamisée
- 5 g de sel
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 15 cl de bière
- 20 cl d'eau tiède
- 2 blancs d'œufs
- Des grappes de fleurs d'acacia
- 1 cuillère à café de marc du Jura.
- du sucre roux

1 - Dans une terrine, verser la farine, le sel et le beurre

2 - Mélanger avec la bière et le sel. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et laissez reposer au frais une heure

3 - Dans un grand plat creux, disposer vos fleurs d'acacia. Les arroser de marc du Jura et les saupoudrer de sucre

4 - Laisser l'ensemble macérer une demi-heure

5 - Sortir la pâte du réfrigérateur. La laisser reprendre la température ambiante et incorporer les deux blancs d'œufs, montés en neige

6 - Tremper les fleurs d'acacia dans la pâte puis les cuire dans la friteuse avec une huile neutre et bien chaude

7 - Déposer les beignets sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de gras.

8 - Les placer ensuite dans un saladier et les saupoudrer de sucre.

