

LE ROBINIER FAUX-ACACIA (communément appelé acacia)
(*Robinia pseudoacacia*) Famille des Fabacées



Nous allons bientôt être attirés par la blancheur et la délicieuse odeur des fleurs de l'acacia ! Il faudra se dépêcher d'en profiter car la durée de leur vie est très courte, quelques jours seulement, et moins encore quand la pluie s'en mêle !

Le robinier doit son nom à Jean Robin, « démonstrateur de botanique » et jardinier du roi Henri IV. Il l'a semé pour la première fois à Paris en 1601. Cet arbre est originaire de l'est des Etats-Unis et avait été rapporté sous forme de graines sur le Vieux Continent. Il s'y est rapidement acclimaté et naturalisé au point de devenir l'une des essences les plus communes de nos régions.

Les racines du robinier vivent en symbiose avec des bactéries qui ont la capacité de fixer l'azote dans le sol, comme c'est le cas d'autres Fabacées. Son bois est imputrescible et résistant aux attaques des insectes. Il est facile à fendre. Il sert encore à confectionner des piquets et auparavant des barreaux d'échelle ou des roues de charrettes.

Pour nous, c'est son usage culinaire qui va nous intéresser ! On consomme les grappes de fleurs en sirops, limonades, confiture, gelée, beignet. **Les fleurs crues sont à consommer avec modération.** Elles parfument les boissons, la limonade, on peut en faire du sirop, du vin, on peut les mettre dans du kéfir ou du kombucha. Elles se prêtent bien à la confection des glaces et sorbets, crèmes et pannacotta. Elles agrémentent une salade de fruits mais on les connaît surtout en beignets, recette classique (pour ceux qui ont plus de 50 ans !) Les boutons peuvent se conserver au vinaigre. Le miel d'acacia est jaune clair, il reste liquide et est délicieux. Les fleurs ont un parfum qui rappelle le jasmin, la bergamote et la vanille

Les parties vertes de la plante, feuilles, gousses, graines, racine, écorce, contient des lectines, toxiques à l'état cru. Absorbées, ces substances peuvent créer des nausées, vomissements, diarrhées. La lectine est détruite en chauffant la plante à 100°. **Les fleurs ne sont pas concernées par cela**, par contre si on en mange de grandes quantités crues, elles peuvent provoquer des nausées.

Toutes les parties vertes de la plante, les feuilles et les fleurs contiennent des glycosides, des tanins, des flavonoïdes et les fleurs de l'huile essentielle. Comme de nombreuses autres légumineuses, les graines du robinier faux acacia contiennent, à l'état cru, des phyto-hémagglutinines qui attaquent les globules rouges du sang, mais qui aurait l'idée de les manger !

Dans les précautions d'usage, il convient de ne pas le confondre avec le cytise qui est très toxique ! Le cytise a les fleurs jaunes. Toutes les parties de l'abuste sont toxiques. Elles contiennent des alcaloïdes provoquant de graves troubles digestifs, nerveux et respiratoires pouvant entraîner la mort.



Fleurs de cytise

Maintenant que vous en savez plus sur cette plante, nous pouvons passer aux recettes.

Panna cotta de fleurs d'acacia :

Pour 4 personnes :

250ml de lait d'amande ou de vache

250ml de crème de soja ou de vache

50 gr de fleurs d'acacia

60 gr de miel d'acacia

2gr d'agar agar (gélatine végétale à base d'algue qui ne donne aucun goût)

Verser le lait et la crème dans une casserole, porter doucement à ébullition.

Retirer les tiges vertes des grappes de fleurs. Quand le mélange est presque à ébullition, éteindre le feu et verser les fleurs. Couvrir et laisser infuser pendant 3h.

Au bout de ce temps, filtrer le liquide, le remettre dans la casserole, ajouter le miel et délayer l'agar agar dans un peu de liquide. Faire bouillir à feu doux pendant 30 secondes en remuant bien.

Verser le mélange dans des verrines, laisser refroidir puis mettre au frigo.

Vin d'acacia

Pour environ 1.2l de vin :

80gr de fleurs d'acacia

1 bouteille de vin blanc fruité

200ml d'alcool de fruits

150gr de sucre de canne blond

Egrapper l'acacia, disposer les fleurs dans un bocal avec les autres ingrédients. Laisser macérer pendant 2 mois au frais en remuant régulièrement. Filtrer, mettre en bouteille et patienter encore 1 mois avant de consommer.

Beignets de fleurs d'acacia

Ingrédients :

125 g de farine de riz qui rendra la pâte plus légère et croustillante

1 blanc d'oeuf battu en neige

1 cuillerée à soupe de sucre

1 pincée de sel

Environ 250 ml d'eau bien froide

Quelques belles grappes de fleurs d'acacia en début de floraison

Huile pour la cuisson

Sucre glace pour servir

Préparation : Verser la farine dans un saladier. Ajouter l'eau petit à petit tout en mélangeant au fouet. Ajouter le sucre, le sel. Laisser reposer 30 minutes. Ajouter le blanc en neige délicatement. Vérifier la consistance de la pâte et ajouter un peu d'eau au cas où elle soit trop épaisse. Chauffer l'huile dans une sauteuse. Tremper chaque grappe de fleurs par le pédoncule (tige) dans la pâte et les dorer dans l'huile. Les égoutter sur un papier absorbant, saupoudrer de sucre glace



Beignets de fleurs d'acacia

BON APPETIT !