

Beignets de fleurs d'acacia

Bonjour à toutes et tous

Parfois, je me dis que la cuisine des plantes sauvages est un champ de possibles que l'on n'explore pas assez. De multiples saveurs se cachent derrière ces sauvages et plantes de jardins, et méritent la découverte. Par exemple, prenez l'acacia. Outre leur beauté, ses fleurs blanches se mangent.. et beaucoup sont ceux qui se souviennent des beignets d'acacia de leur enfance.

Cette année, j'ai donc fait mon possible pour faire découvrir la recette aux plus-si-petits gourmands. Dès que les jolies inflorescences se sont épanouies dans les arbres, dansant au gré du vent et diffusant une délicieuse odeur de miel, ce fut parti. Le Papa a été chercher quelques fleurs, j'ai choppé une recette facile sur Odélices ([source ici](#)), puis ai démarré le stand friture. La réalisation est au final ultra-simple, et le résultat est un beignet ludique à déguster (fleur à fleurs ou grappe entière ?) petit gout vanillé. La dégustation a vu des sourires gourmands et amusés, agrémentés des par des anecdotes de l'enfance du Papa. Sans être une recette de grand chef pâtissier, c'est une petite recette rétro et au goût sauvage, comme on aime de temps en temps.

Je voulais donc partager l'idée avec vous, si jamais vous ne la connaissez pas où n'y avez pas pensé aux beignets d'acacia sur ce printemps. Les acacia sont en fleurs dans le Sud Ouest, mais ils devraient l'être dans une à deux semaines plus au Nord. De quoi vous laisser le temps de vous organiser ☐
Bonne journée !

- BEIGNETS DE
FLEURS D'ACCACIA -



Tutoriel : Beignets de fleurs d'acacia

Saison : Mi Avril à Juin selon les régions

Matériel

- Une vingtaine de grappes de fleurs d'acacia
- 160 g de farine
- 200 ml de lait
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 2 œufs
- 40 g de sucre
- 1 cuillerée à café d'huile
- Huile de friture

Réalisation

- Lavez les fleurs d'acacia et égouttez soigneusement (cf. 1). Si jamais vous apercevez des locataires dans vos fleurs, n'hésitez pas à les passer dans une eau vinaigrée avant de laver / égoutter.
- Dans un saladier, mélangez la farine, sucre, levure.
- Ajoutez les œufs et mélangez.
- Incorporez le lait, l'huile et fouettez jusqu'à bien délayer la pâte et obtenir une préparation homogène. Si jamais l'incorporation se passe mal (cela peut arriver avec des farines semi-complètes), n'hésitez pas à passer un coup de mixer).
- Faites chauffer l'huile de friture
- Plongez les fleurs d'acacia dans la pâte à beignet puis dans l'huile de friture. Retournez à mi-cuisson et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Disposez sur un papier absorbant après cuisson.
- Itérez jusqu'à épuisement de la pâte ou des fleurs.

Saupoudrez de sucre glace (ou pas) avant de servir.

Conservation : À consommer dans la journée

Astuces :

- (1) Il est important de bien égoutter, car s'il reste des gouttes d'eau dans les fleurs, la pâte ne pourra pas s'accrocher aux fleurs.
- S'il vous reste de la pâte, après friture, n'hésitez pas à délayer avec un peu de lait puis cuire en crêpes fines. Vous trouverez toujours un (petit) gourmand tout à fait disposé à finir ces crêpes.

- Ce principe de beignet est aussi utilisable avec des fleurs de sureau noir.



Beignets fleurs acacia

Découvrez aussi en gourmandises printanières :

- [Clafoutis de fleur sauvages à l'acacia](#)
- [Tarte à la crème brûlée et au miel](#)
- [Sirop raisin et de fleurs d'acacia](#)



© Au Fil du Thym

Clafoutis fleurs sauvages
