



ROBINIER FAUX-ACACIA

Robinia pseudoacacia

Famille	Fabacées
Origine	Amérique du Nord
Taille	15 à 25 m
Floraison	Mai à juin
Parties comestibles	Fleurs
Période de cueillette	Mai



Propriétés médicinales

Les fleurs ont des propriétés adoucissantes et calmantes. Elles sont extrêmement mellifères et produisent le seul miel qui ne cristallise pas.

Recette de cuisine

Beignets de fleurs de Robinier : Récolter une quinzaine de grappes en bouton, les saupoudrer de sucre fin et les arroser de rhum.

Puis préparer une pâte à frire : 250g de farine de blé, 30g de beurre, une pincée de sel, 1dl de bière, 3dl d'eau, 2 œufs.

Mélanger la farine et le beurre fondu, puis ajouter l'eau et la bière délicatement sans battre. Au dernier moment, ajouter deux blancs d'œufs en neige.

Tremper les grappes dans la pâte et les faire frire à feu vif dans une friteuse dans de l'huile de sésame ou d'arachide brûlante.

Egoutter sur papier absorbant et servir en saupoudrant de sucre fin.

Le « Saviez-vous ? »

Bois imputrescible, l'acacia est très utilisé en menuiserie extérieure.

Comment le cultiver ?

Sol pauvre, sec, très rustique. Il est reconnu pour être fixateur d'azote. Il peut être invasif s'il n'est pas maîtrisé.