

RECETTE CUISINE des GONES

BEIGNETS AUX FLEURS D'ACACIA

Ingrédients : Pour 4 personnes:

- 250 gr de farine,
- 2 œufs,
- 20 cl de lait,
- 20 cl de bière blonde,
- Une cuillère à café d'huile,
- Du sucre semoule
- Une pincée de sel fin,
- Une vingtaine de grappes en fleurs d'acacia bien ouvertes (les **blancs** pas les rouges)

Recette:

- L'idéal est de ne pas laver les fleurs, si toutefois vous n'êtes pas sûr de leur provenance,
- lavez-les et mettez-les à sécher la veille de la préparation.
- Mélangez l'ensemble des ingrédients sauf le sucre et les fleurs d'acacia jusqu'à l'obtention d'une pâte sans grumeaux et bien fluide.
- Couvrez le saladier et laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure.
- Faites chauffer l'huile de la friteuse.
- Comme pour des frites et préparer à proximité une assiette, avec un papier absorbant au fond, et le sucre semoule à portée de main, dès que l'huile a atteint la bonne température, prenez une fleur d'acacia par le pétiole et trempez-la intégralement dans la pâte, puis rapidement trempez les grappes de fleurs entières en les tenant par le pétiole dans la friteuse.
- La cuisson est très rapide, quelques secondes après que le beignet soit revenu à la surface, retournez-le avec une spatule en bois, attendez encore quelques secondes jusqu'à obtenir des beignets bien dorés.

Le robinier faux acacia, plus communément appelé "acacia", est un arbre dont les fleurs, odorantes, en cuisine les grappes de fleurs blanches riches en nectar, les fleurs de robinier peuvent être consommées en beignets.

Bon Appétit

