



## FLEURS D' ACACIA

### des beignets de Printemps

En rentrant chez vous hier soir l'air embaumé vous a rappelé votre enfance . Sur le chemin de l'école il y avait un acacia et quel délice ces petites corolles qu'on ouvrait pour en suçoter les pistils sucrés jusqu'à l'école .. Vous avez su que cette fois le printemps était bien là et que dès demain matin vous alliez préparer ces jolies et délicieuses corolles pour un dessert trop court dans l'année .

J'ai essayé plusieurs méthodes de congélation des fleurs seules ou directement dans leur pâte pour les cuire au dernier moment "hors saison" .... les résultats ne sont pas bons .

Donc n'optez pour ce délicat dessert pendant les quelques jours trop brefs que durent ce bouquet de mariée ...

#### Il vous faut :

des grappes de fleurs d'acacia (note1)

des oeufs ( note 2)

de la farine ( voir impérativement la note 3)

du lait entier si vous pouvez (note 4)

du sucre (note 5)

un corps gras pour frire (note 6)

de la bière rousse, de la levure de boulanger ou/et du bicarbonate de soude ( note 7)

#### Méthode:

Préparez la pâte à l'avance : plus elle reposera meilleure elle sera surtout avec des levains naturels ( voir note 7) . Vous n'irez cueillir vos fleurs qu'au dernier moment : elles ne peuvent attendre et doivent impérativement être utilisées tout de suite . Sinon elles se flétrissent aussi vite que je vous l'écris et -surtout si elles sont un peu "faites" elles tombent toutes seules de leur tige et juste les fleurettes dans de la pâte c'est beaucoup moins joli et léger d'abord mais c'est nettement moins fin, moins bon

Délayer la levure dans le lait tiède . Versez dans la farine en fontaine . Ajoutez la farine et les jaunes d'oeufs . Bien fouetter au fur et à mesure pour avoir un mélange homogène

Ajouter progressivement le reste du lait ou la bière ou le cidre voir du beurre fondu ...

Et laissez dormir la pâte au moins une heure 1/2

En cas d'urgence ou si vous ne pouvez pas utiliser de levure type Alsacienne (qui a du gluten) pensez au bicarbonate de soude et "moussez" énergiquement entre chaque beignet votre pâte pour l'aérer au maximum

Monter les blancs d'œuf en neige et ajoutez les tout en douceur au dernier moment à votre préparation pour ne pas les casser ...

PRÊT ??



T.S.V.P -->

Cueillez les grappes et rangez-les sur un plateau pour les transporter : c’est très fragile . De plus, sur le papier blanc du plateau vous verrez mieux les insectes à enlever . NE PAS LES LAVER : elles perdent tout leur parfum

Faire fondre le beurre ou le corps gras choisi et lorsqu’il est bien bien chaud ( noisette pour le beurre) attrapez par le pétiole ( la petite queue) la grappe et retournez-la dans la pâte en tous sens pour “couvrir” les fleurs d’une couche de pâte à votre goût .

Plus la pâte sera épaisse plus elle “tiendra” à la fleur . Une pâte très fluide fera un beignet très fin , plus elle sera épaisse plus le beignet sera épais et “rustique”



Posez les beignets sur un papier linge pour les égoutter au maximum du gras et saupoudrez d’un bon sucre . Peut-être ce sucre de canne brute où vous aviez mis sécher avec des gousses de vanille “épuisées”?

Servez sur un plat long sur quelque branches de feuilles et quelques fleurs fraîches : c’est ravissant et tellement bon à croquer ....

#### NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Impérativement fraîches cueillies vos grappes de fleurs . Secouez légèrement pour faire tomber les visiteurs éventuels mais ne les lavez pas : ça “lave” les parfums sans intérêt réel

(note 2) Pas trop d’oeuf par rapport à la pâte cela ressemblerait plutôt à une omelette mais assez pour le fondant et la tenue quand même. Faites un petit test de goût dans votre petit testeur dans notre cher FAO

(note 3) essayez celle de riz ou la maïzena pour les “sans gluten” et découvrez un résultat hyper léger pour tous . Néanmoins , ce beignet rustique traditionnel demande un peu de farine “franche” . Si vous aimez le blé noir , ça marche aussi mais délayez au cidre doux et un peu de bicarbonate de soude car sinon ce serait pas assez léger

(note 4) Du lait entier , c’est meilleur , voir un rien de crème fleurette ... vous verrez ça ne nuit pas !

(note 5) Du sucre ?? Du bon tant qu’à faire vous ne pourrez pas profiter de ces merveilles toute l’année !! Choisissez selon vos goûts un bon sucre repaya, de la vergeoise blonde ou même des gros grains de sucre si décoratifs : finalement on en met moins et c’est joli

(note 6) Pour le corps gras de friture cela varie selon les régions . D’ “aqui”, on utilise la graisse d’oie traditionnellement, d’aucuns lui préfère l’huile “blanche” mais je vous avoue que pour moi ( au Diable les kilos :c’est un pêché “annuel”) le beurre est irremplaçable . Choisissez selon vos goûts

(note 7 ) La bière rend la pâte plus légère c’est vrai . Le cidre ( le bon, le bouché à l’ “ancienne” un peu trouble donc susceptible de fermenter) fera lui aussi la pâte légère avec un arrière parfum de fruit très agréable . Le lait lui, donne plus de moelleux, de profondeur . Et puis vous pouvez l’ utiliser avec la bière ou le cidre

**T.S.V.P -->**

NB : Vous aviez cueillies vos fleurs un peu tard ??? Testez l’omelette sucrée . Les jaunes oeufs battus avec de la vergeoise, un rien de crème fraîche épaisse ( voir du fromage blanc 0% pour les sans gras) . Ajoutez les blancs en neige au dernier moment puis les fleurs . Cuisez comme d’habitude . Arrosez d’un filet de caramel aromatisé au noyau de Poissy . Déposez l’omelette sur une branche fleurie . C’est pas mal non plus . A utiliser par les “sans sucre”

## NOTES DIÉTÉTIQUES

Bien entendu , ça ne marche pas pour tout le monde ! c’est vrai mais c’est si rare que vous ferrez peut-être une petite folie ...

Pour les “sans sel” comme je l’ai, comme d’habitude, omis volontairement dans la recette , tout va bien !

Pour les “sans sucre” très peu de farine bien sûr, et du “faux-sucre” pour les servir . Avec plus d’oeuf ils seront plus “lourds” mais cela sera quand même un “extra” excellent

Pour le “sans gluten” voir la (note 3 )et cela marchera très bien

Pour les “sans gras” soyons objectif , c’est pas pour vous vous le savez déjà les fritures, les beignets c’est pas pour vous . Je sais la saison est si courte que vous ne pourrez peut-être même pas en faire deux fois ... Allez oubliez cette recette telle quelle . Voyez donc la version du Nota Bene technique au dessus . Mais oui . Vous “égainez” les fleurs et à vous l’omelette de fleurs d’acacias . Vous n’avez même pas droit au beurre de cuisson ??? Pas grave . Faites la pâte plus épaisse , liez au fromage blanc 0% . Montez les blancs en neige et ajoutez-les à la fin juste avant de mêler vos fleurs à la pâte . Versez dans un moule en silicone et cuisez à four moyen : vous aurez un “millard aux fleurs d’acacia” . Moins traditionnel certes mais vous en mangerez quand même nah!

Et puis vous connaissez ma formule :  
**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**