

# Les beignets de fleurs d'acacias - Une recette 'beauceronne'

---

## Préambule

Bientôt les acacias seront en fleurs.

Je me souviens de ma grand-mère qui m'envoyait cueillir des fleurs d'acacias sur les arbres situés à la sortie de Charsonville, sur la route de Villemain, juste après l'ancienne maison dite de « Cien Cien » (maison, appartenant à Lucien Bouvier, et qui a disparue aujourd'hui, comme également les arbres). Avec ces fleurs, ma grand-mère réalisait de délicieux beignets parfumés que je dévorais.

L'histoire de ces acacias était très ancienne. Elle débuta en 1872. A cette époque, en réponse à la demande du maire de Charsonville, le Préfet du Loiret expliqua qu'afin d'éviter des accidents de circulation des voitures, il serait nécessaire de faire des plantations sur les deux talus d'une zone en remblai située sur le « Chemin de Grande Communication n° 2 », à la sortie de Charsonville.

C'est ainsi que des acacias furent plantés, sur seulement un côté du remblai, par Pierre Honoré Gasnier (1818-1892), car « l'acacia » croît rapidement, fixe les talus avec ses grosses racines et offre un bois dur et imputrescible pour la confection des piquets de vigne et de clôtures... Chaque printemps, durant 100 ans, ils donneront des fleurs, jusqu'en 1974 où ils furent abattus.

Grâce à ma grand-mère maternelle, voici ci-dessous, la recette « beauceronne » des beignets d'acacias et avant celle-ci un peu d'histoire sur ce que nous nommons l'acacia. Car, c'est en effet aux grappes de fleurs parfumées du « robinier faux-acacia » que l'on doit les beignets de fleurs d'acacia.

## Histoire du robinier faux-acacia

Le robinier n'a en commun avec les vrais acacias que les longues épines présentes sur ses jeunes branches. Le véritable acacia est originaire d'Afrique alors que le robinier faux-acacia provient d'Amérique du Nord.

Alors pourquoi appelle-t-on cet arbre le robinier ?

L'histoire commence à la cours d'Henri IV. Le robinier, en latin « *Robinia pseudoacacia* », a été introduit par Jean Robin (1550-1629), botaniste attitré du roi Henri IV. Il reçut un jour les graines de cet arbre d'un ami naturaliste et planta le premier spécimen place Dauphine à Paris en 1601. La culture du faux acacia s'est ensuite développée partout en France.



## Ingrédients

- Les fleurs d'acacias blanches
- 180 g de farine
- 1 oeuf
- 50 g de sucre en poudre
- 100 ml de lait
- 150 ml de bière blonde
- 1 sachet de sucre vanillé
- Une pincée de sel
- De l'huile de friture

- Du sucre glace

## La recette

- Promenez-vous dans la campagne, repérez de belles fleurs acacias, loin de toute pollution et choisissez plutôt un vieil arbre car les fleurs ont plus de parfum.
- Préparer la pâte (pour ne pas masquer le goût des fleurs, il est nécessaire que la pâte à beignets soit la plus neutre possible).
- Faire chauffer de l'huile de tournesol dans une casserole ou un autre récipient
- Tremper directement les fleurs d'acacias dans la pâte
- Puis les plonger dans l'huile chaude
- Les retourner pour qu'elles soient grillées des deux côtés
- Ensuite les sortir et les poser sur un « sopalin »
- Enfin les saupoudrer de sucre glace

Régalez vous !



Sources :

- Archives Départementales du Loiret
- Gallica
- Pierre Boucheron