

Robinier ou Faux Acacia

Robinia pseudacacia



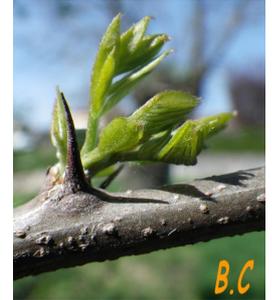
Photographie sur le port du végétal (= allure générale)



L'écorce du tronc



Bourgeons en hiver



Bourgeons au printemps



Les feuilles.



La fleur



Les fruits

Description du végétal : L'arbre mesure 20 à 30 mètres. Sa croissance est rapide. Il est vigoureux après sa coupe.

Les feuilles n'apparaissent que vers mi-mai. Elles sont caduques, composées, avec un grand nombre (de 9 à 19) folioles ovales. Les stipules sont transformées en épines qui persistent plusieurs années sur les branches.

L'écorce est gris-brun, elle est épaisse profondément crevassée.

Les fleurs sont blanches, en grappes pendantes parfumées et mellifères.

Les fruits sont des gousses aplaties, de 7 à 12 cm de long, contenant plusieurs graines ; elles restent fixées à l'arbre bien après la chute des feuilles, voir même jusqu'à l'apparition des fleurs.

Cet arbre est capable de fixer l'azote atmosphérique, mais beaucoup de ses parties sont toxiques pour les animaux et l'Homme (cf : le végétal et l'Homme).

Remarque : Son nom provient du pharmacien français Jean Robin qui l'a cultivé le premier vers 1590.

Utilisation par les animaux : Le robinier peut supporter un nid. C'est un arbre très mellifère, mais toxique.

Maladies possible du végétal :

Utilité du végétal pour l'Homme : Il est considéré comme une essence très durable pour les menuiseries extérieures, les piquets de vigne ou les clôtures.

Il ne nécessite pas de traitement, il peut remplacer les bois exotiques. Facile à travailler, il était aussi utilisé en charonnerie (métier qui s'occupait de la réparation des chars), il faut le travailler assez vite après la coupe avant qu'il ne devienne trop dur.

Il contient de la robine (écorce), de la robinine (feuilles et graines) et de la lectine (graines) ce qui le rend dangereux pour les animaux et l'Homme.

L'arbre régule le taux de certains anticorps.

Recette : Beignets de fleurs d'acacia.

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (6 Personnes) :-150g de farine -les grappes de fleurs d'acacia, rincées si le ciel n'y a pas pourvu et si vous les cueillez près d'un endroit poussiéreux. -100g de sucre -1 l de lait -2 œufs -3 c à s d'huile pouvant cuire. Plus la bouteille pour la poêle -2 C à S d'eau de fleur d'oranger.

Préparation de la recette :

1-Dans un saladier, faire un puits au milieu de la farine, y mettre le sucre, les œufs, l'huile, l'eau de fleur d'oranger. Mélanger progressivement au milieu en rajoutant doucement le lait pour obtenir la consistance désirée (Faire une pâte à beignet, en dosant le lait pour obtenir une pâte bien coulante mais ayant de la consistance donc on n'utilisera peut-être pas tout le litre).

2-Préparer la poêle bien chaude et y passer un papier absorbant bien imbibé d'huile.

3-Dans le saladier de pâte disposer les grappes de fleurs la tige en haut par petites quantités.

4- Dès que la poêle est bien chaude y déposer un lit de grappes imbibées de pâte. Laisser dorer puis les retourner quand elles sont dorées des deux côtés. Déposer sur un papier absorbant, saupoudrer de sucre.

Date de la réalisation de la fiche: 4/04/2013 Nom de l'élève : Grizard Thomas et Lefebvre Côme