



# Panier de légumes du 28 août

## Pour des prunes !

Il y a déjà longtemps que la prune ne désigne pas que le fruit.

En moyen français, depuis le XIIIe siècle, une 'prune' pouvait aussi être :

- un coup ("il s'est pris une prune, un pruneau") ;
- de la chance (une bonne aubaine) ou de la malchance (un coup du sort), selon le cas ;
- quelque chose sans aucune valeur ("ne pas valoir prune" voulait dire "ne rien valoir" et "ne preisier/prisier une prune", c'était "n'avoir aucune estime pour quelqu'un").

C'est bien évidemment de cette dernière signification que notre expression est née au début du XVIe siècle, "ne preisier une prune" datant de la fin du XIIe.

Mais pourquoi une prune ne valait-elle déjà rien ?

Pour le savoir, il faut remonter jusqu'aux premières croisades, au XIIe siècle.

En effet, une histoire raconte que, de la seconde qui fut un échec, les Croisés, vers 1150, ramenèrent des pieds de pruniers de Damas dont ils avaient pu se régaler des fruits sur place.

On peut alors parfaitement imaginer (mais là, nous entrons peut-être dans une légende) que, alors qu'ils faisaient au roi le compte-rendu de leur expédition, celui-ci très en colère se serait écrié : "Ne me dites pas que vous êtes allés là-bas uniquement pour des prunes !", sous-entendant "pour rien".

L'entourage du roi puis le peuple aurait alors diffusé dans le pays ce sens très particulier de la « prune ».

# A cuisiner : soupe froide de concombre

Temps de préparation : 10mn.      Temps de repos : 1h.

## Ingrédients pour 2 personnes

- yaourt bulgare : 4
- concombre : 1
- menthe fraîche : 1 petit bouquet
- ail : une demie gousse
- lait : un quart de verre
- sel, poivre du moulin

## Préparation

Lavez le concombre et coupez les extrémités, ne le pelez pas. Fendez-le en 4 dans la longueur. Retirez les graines.

Hachez-le en tous petits morceaux.

Versez les yaourts dans un saladier ou une soupière.

Ajoutez l'ail pressé au presse-ail, la menthe lavée et ciselée finement et le concombre haché.

Salez, poivrez, mélangez et placez au frais au moins 1 h avant de servir.

Rectifiez éventuellement l'assaisonnement avec quelques gouttes de jus de citron ou délayez avec un peu de lait si la consistance vous paraît trop épaisse.

Servez très frais.

Bon appétit !