



Panier de légumes du 11 septembre

La petite histoire du concombre

Originaire d'Inde et mentionné dans les légendes bouddhistes sous le nom d'ikschwaku, le concombre poussait à l'état sauvage, il y a quelque 3 000 ans avant J.C., au pied de l'Himalaya.

Il fut cultivé sur les bords du Nil par les Egyptiens, qui en consommaient beaucoup, et le faisaient figurer parmi les offrandes destinées à leurs dieux. Les Hébreux, lors de leur captivité en Egypte, découvrent ce légume qui est cité trois fois dans l'Ancien Testament. Ils l'importèrent ensuite en Terre Promise, où il devint l'un de leurs mets préférés : il était réputé pour avoir donné de la sagesse à Salomon, de la force à Samson et du lyrisme à David ! Bref, ce légume biblique commence déjà à faire parler de lui dans le plus grand best-seller de tous les temps.

Grecs et Romains appréciaient beaucoup le concombre : l'empereur Tibère le découvre à Jérusalem, l'embarque à Rome où le grand cuisinier Apicius l'acommode avec du miel pour contrer son amertume. Selon Pline l'Ancien, les empereurs romains Auguste et Tibère sont gourmands de ce légume : le premier se désaltérait avec les concombres tandis que le second en mangeait une dizaine par jour. La culture se fait en specularia (serre dont le vitrage consiste en des tissus huilés).

On trouve mention officielle de sa présence en France dès le IX^e siècle, lorsque Charlemagne en ordonna la culture dans ses domaines.

Au Moyen Âge en Europe, le concombre est bien classé dans la chaîne des êtres végétaux mais, légume froid et humide, mais il est déconsidéré selon la théorie des humeurs. Au XVII^e siècle, le concombre devient valorisé par les classes aisées car, légume non rassasiant (ce que recherche au contraire le paysan), il est vu comme un aliment de plaisir. La Quintinie, le jardinier en chef de Versailles, en fera d'ailleurs pousser sous serre, en « primeur » : Louis XIV était en effet très friand de potages et de salades à base de concombre.

A partir du XIX^e siècle, le concombre se démocratise, entre dans les manuels de cuisine bourgeoise et fait le tour de l'Europe et, peu à peu, perd son amertume. Il devient l'un des légumes les plus consommés en France.

Les concombres de l'Antiquité différaient principalement de ceux consommés aujourd'hui par leur goût amer. En effet, avant de les manger, il fallait adoucir les

concombres. D'ailleurs, certaines recettes du début du siècle fournissent encore ces instructions.

Deux types de concombres se distinguent encore sur les étals : le concombre épineux et le concombre de type "hollandais", le plus courant. Le premier doit son nom aux quelques épines isolées (et complètement inoffensives) qui surmontent une partie de son épiderme. Marginal, ce concombre possède néanmoins un goût et une amertume fort appréciés dans le midi de la France où il est encore cultivé.

Mais le concombre qui domine la scène est bien le long concombre dit "hollandais", plébiscité par les consommateurs. C'est en effet aux Pays-Bas, après la Seconde Guerre mondiale, que se développera la culture de ce légume d'un nouveau type : long, rectiligne, lisse et surtout dépourvu d'amertume. Finis les dégorgements au sel ou au sucre, le trempage dans du lait : son succès fut tel qu'il règne encore sans conteste !

A cuisiner : tarte au pâtisson

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte brisée
- 500 g de petits patissons épluchés et coupés en gros dés
- 400 ml de crème fraîche
- 300 ml d'eau
- 300 ml de lait
- 150 g fromage de chèvre frais
- 3 œufs
- 2 c. à soupe de parmesan rapé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

Préparation

Dans une casserole cuire les patissons dans le mélange 300 ml d'eau et 300 ml de lait 20 minutes et égoutter.

Les mettre dans un mixer ajouter la crème, les oeufs, le sel mixer 2 minutes.

Dans un moule à tarte beurré étaler la pâte, recouvrir de fromage frais de chèvre et de parmesan, puis verser la purée de patissons.

Mettre au four 30 minutes à 150°C. Servir chaud.

Bon appétit !