



48a

nom vernaculaire	français	Concombre
	créole	Konkonm
	anglais	Cucumber
	espagnol	Pepino
	allemand	Gurke

Son nom scientifique est « *Cucumis sativus* » de la famille des < Cucurbitacées >, tout comme les courges (giromon, potiron, courgette, citrouille...) et les christophines. Il est cultivé pour son fruit consommé comme légume.

Concombre et cornichon sont une même espèce. Historiquement le concombre était récolté à maturité, à la différence du cornichon, puis des variétés ont été sélectionnées pour produire des cornichons, et d'autres des concombres. Les sélections ont accentué les caractères propres à chacun, pour obtenir des cultivars distincts : les cornichons (dont les fruits, récoltés avant maturité sont consommés principalement comme condiment) et les concombres (avec ou sans pépins).

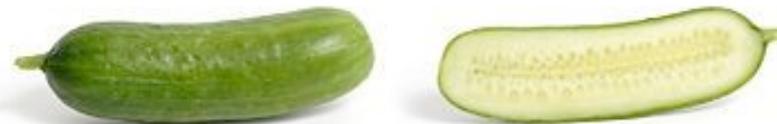


photo wikipedia

origine	Coeur de l'Asie (Himalaya).
habitat	<p>Le concombre est cultivé depuis plus de 3 000 ans en Asie occidentale. Il a gagné l'Inde, la Chine puis le Moyen-Orient avant de conquérir la table des Égyptiens puis des Hébreux. Il fait partie de la cuisine antique grecque (sous le nom de < sikuos >) et romaine : selon Pline l'Ancien, les empereurs romains Auguste et Tibère sont gourmands de ces légumes cultivés en specularia (serre dont le vitrage consiste en des tissus huilés). Au Moyen Âge en Europe, le concombre est peu considéré, car amer, froid et humide; ce n'est qu'au 17^{ème} siècle, qu'il devient valorisé par les classes aisées comme légume non rassasiant.</p> <p>Le concombre a été importé aux Antilles (Haïti) en 1494 par les vaisseaux de Christophe Colomb, puis migra sur le continent nord américain : les indiens le cultivaient bien avant l'arrivée des colons européens au 16^{ème} siècle.</p> <p>La Chine est le premier pays producteur avec plus de 26M de tonnes (65% de la production mondiale), suivie par la Turquie, Israël, la Russie, l'Iran, les USA. Les principaux pays producteurs de concombres en Europe sont les Pays-Bas et l'Espagne.</p> <p>La France est déficitaire pour ce légume.</p> <p>En Guadeloupe, la production de concombres s'élève à plus de 6000 tonnes (2008, source INSEE).</p>

Type

Le Concombre est une plante potagère herbacée, rampante. Sa culture peut être à même le sol ou conduite sur des treillis.

De très nombreuses variétés existent de part le monde, de forme et de couleur différentes :

- Concombre Arménien** (fruit pouvant atteindre 1m de long, à peau très fine) : Europe centrale.
- Concombre Arménien Serpent** (fruit de 50 cm, diamètre 3cm et peau rayée) : Europe centrale.
- Concombre Blanc** (aux extrémités pointues) : Italie.
- Concombre Blond Boothby** (petit fruit de 10cm, blanc, dodu et de forme trapue) : USA (Maine).
- Concombre Carosello** (fruit vert pâle, cannelé et couvert d'un duvet laineux) : Italie.
- Concombre Chinois** (long fruit cylindrique de couleur vert foncé) : Chine.
- Concombre Cornichon** (petits concombres qui peuvent être récoltés à tous les stades de croissance (de 3 cm jusqu'à 15 cm).
- Concombre Japonais Suhyo Long** (fruit très long et très mince (L45 cm D3 cm) avec une peau vert foncé) : Japon.
- Concombre Libanais Sultan** (petit fruit court -10cm- couvert d'une peau lisse) : Moyen-Orient.
- Concombre Pomme de Cristal** (fruit blanc, oval, de la taille d'un pamplemousse) : Australie.
- Concombre Schlesische Landgurke** (gros fruit dodu à la peau lisse) : Allemagne.
- Concombre Tondo Liscio** (concombre de type Meloncella à petits fruits verts arrondis de la grosseur d'une pomme) : Italie.
- Cornichon de Paris** (cultivé depuis 1892 sous le nom d'Amélioré de Bourbonne) : Europe, et le **Ti'concombre** (macassis) : Antilles (voir fiche n°122).



48b

nom vernaculaire	français	Concombre
	créole	Konkonm
	anglais	Cucumber
	espagnol	Pepino
	allemand	Gurke



photo wikipedia

fleur fleurs jaune pâle.

fruit **Concombre.**

Fruit allongé et aqueux.

avec une peau généralement de couleur verte, plus ou moins fine.

La chair contient 96% d'eau. Selon les variétés, il y a de nombreux pépins blancs ou pas de pépins du tout.

Différentes variétés de concombre (photos solanaseeds.netfirms.com)



photo LMHTAG



photo LMHTAG



concombre serpent (Arménie)



concombre Carosello (Italie)



concombre Pomme de cristal (Australie)



cornichons



concombre Yamato (Japon)

utilisations

Le concombre est consommé cru : râpé, tranché, en dés, en billes, sous forme de salade, seul ou avec d'autres crudités., en petits farcis, en soupe froide (cold cucumber soup), en sauce d'accompagnement (sauce au yaourt, à base de fromage frais ou de crème fraîche), en verrines, en mousses, en sushis...

Il entre dans de nombreuses préparations, tels :

- le gaspacho : spécialité espagnole (soupe froide à base de tomates, concombre, poivrons, oignons crus mixés)
- le tzaziki : spécialité grecque. Concombre rapé au yaourt de brebis et à la menthe.
- le raïta : concombre, cumin, coriandre ou menthe mixés et mélangés à du yaourt (dahi) : préparation servie avec les plats épicés d'Inde, du Pakistan et du Bangladesh.
- la salade konkonm, chiktay a mori e zaboka : un des composants du petit déjeuner antillais (didiko).

Cuit, le concombre est utilisé comme une courgette dans les plats de viandes et de poissons.

Il se décline à l'infini : cuit à l'anglaise ou à la vapeur, sauté au beurre, cuit à l'étuvée (court-mouillement).

Il est la base de la dénomination « Doria » : en garniture (*concombre tourné façon de pommes cocotte, blanchi, puis étuvé au beurre*) et en plat (*ex : filet de sole Doria - sauce vin blanc et concombre tournés*).

En Grande-Bretagne, on le prépare en soupe chaude (à base de velouté de volaille),

En Russie, le rassolnik est un potage chaud salé-aigre, à base de concombre.

Le concombre est aussi commercialisé en conserve : il est un des composants du petit-déjeuner chinois, des hamburgers américains.

En Russie, on conserve les concombres (ogourtsi) dans du sel ou une saumure légère additionné d'ail, aneth, raifort-racine, graines de moutarde. La conservation se fait grâce à la fermentation lactique : les cornichons malossol (ou molossol) sont typiquement présents dans les repas slaves.



photo frenchallbab.com