

# Concombre, concombre, montre moi tes... recettes !

**A** cette époque de l'année, toutes les récoltes de légumes sont disparates et bizarroïdales, SAUF notre dévoué concombre, qui pousse partout et nous inonde de ses fructifications prolifiques. On peut en faire des colliers pour la prochaine Fête des Mères, mais se conserveront-ils jusque là ? Bof... !

Alors pour ne pas perdre toute cette manne dont nous pourvoit Mama Nature dans le désert vert de nos jardins en cette fin d'été, voyons donc ce que nous pouvons réaliser avec ces cucurbitacées.

J'ai testé pour vous une recette absolument excellente, si, si... le concombre farci au thon.

Il faut les ramasser alors qu'ils mesurent entre 15 et 20cm. Ensuite... :

- Éplucher la bête, la couper en deux afin d'obtenir deux cylindres (donc pas dans le sens longitudinal) et couper un morceau à chaque extrémité pour qu'il tienne debout.
- Enlever les pépins avec une 'tite cuillère en laissant une légère épaisseur dans le fond.
- Préparer ensuite une farce composée de chair de tomate, échalion, persil, estragon, feuilles de sauge hachées, huile d'olive, vinaigre balsamique, thon, ciboulette, ail, panure fine et un œuf entier. La farce doit être un peu consistante et si vous trouvez que ça manque d'ingrédients, vous pouvez en rajouter à votre Duc (j'explique pas...).
- On remplit les demi-concombres avec cette farce en dépassant légèrement au dessus et on embarque le tout dans un plat huilé au four à 220° pendant 50 à 60 minutes (selon l'épaisseur des parois).

La chair du concombre devient fondante et on déguste céans sans modération, ou bien.... On congèle pour les sortir un beau soir d'hiver (même si l'on a pas d'hiver, il y aura bien quelques soirs...).

Sinon, cueillez vos concombres entre 10 et 12 cm de long, faites les dégorger dans du gros sel pendant 4 heures, rincez, séchez, coupez les en 3 ou 4 tronçons, remplissez-en un bocal dans lequel vous rajouterez oignons grelots et morceaux de carottes et recouvrez le tout de vinaigre. Vous dégusterez ces «pickles» deux à trois semaines plus tard. Nature pour les végétariens ou bien avec un beau jambon cru fumé pour les autres s'il y en a...

Votre serviteur, le Web Bidouilleur...

