

MUC

ou

Comment masquer un concombre masquable !

Michel Scifo

© *LPPT - novembre 2024*

AVERTISSEMENT

Ceci est une œuvre de fiction. Si certains noms évoquent, à certains d'entre vous, des références à des personnes morales ou physiques, présentes ou disparues, ce n'est que le résultat de leur imagination délirante.



COMMENT MASQUER UN CONCOMBRE MASQUABLE ?

Pour les non-initiés, cette question en suscite trois autres :

- ◆ qu'est-ce qu'un concombre masquable ?
- ◆ quel intérêt présente le masquage d'un tel concombre ?
- ◆ avec quoi le masque-t-on ?



DU CONCOMBRE MASQUABLE

Quatre variétés de concombre sont difficilement masquables dans leur entièreté. De par leur taille & leur forme, il faut les couper pour y arriver. Les concombres masquables n'ont pas ce défaut.

Si l'autrichienne Vienne se révèle la capitale mondiale du concombre viennois (29 000 tonnes annuelles produites^α), l'iséroise Vienne s'avère, celle du concombre masquable (29 tonnes annuelles). Le microclimat du Viennois a provoqué une mutation génétique des plans de concombre viennois, en particulier des gènes CsCLV3 & CsCLV1. Résultat : ces concombres, dits masquables, ont, en moyenne, un diamètre & une longueur d'environ 10 cm, pour un poids de 125 g.



Ferdinand VIRGULE, illustrissime chef du célèbre restaurant gastronomique de la ville L'OBÉLISQUE, comprit rapidement l'intérêt de ce légume. Ce dernier devint le fer de lance de son succès, avec son tournedos à l'écrasée de concombre.

^α Même si la Chine reste le plus gros producteur mondial, toutes variétés confondues (américaine, hollandaise, libanaise, mandrykaïenne & viennoise) !

Cependant si ce chef inventa le masquage du concombre, s'il comprit que seuls les concombres locaux permettaient d'atteindre l'excellence, il ne découvrit pas l'ingrédient permettant d'obtenir un masquage parfait, *le bretzel liquide*.



POURQUOI MASQUER UN CONCOMBRE ?

Cuits à l'étuvée, les concombres viennois masquables ont un léger goût de foie gras & une consistance visqueuse désagréable. Frits, ils n'ont qu'un goût de friture. Seule la cuisson à la vapeur révèle leur excellent goût de foie gras, malgré un avachissement choquant l'œil. D'où l'idée de les enrober d'un masque cachant ce spectacle disgracieux. Le chef **VIRGULE** les enroba d'emmental fondu. Cependant, malgré sa fadeur, le fromage fondu dissipait les arômes de foie gras.



AVEC QUOI LE MASQUER ?

En nous associant avec **Charlène POING-VIRGULE**, petite-fille de **Ferdinand** & sa successeur, comme chef de **L'OBÉLISQUE**, nous découvrîmes, par sérendipité, l'ingrédient idéal, *le bretzel liquide*.



En effet, parallèlement aux recherches sur la cuisson du concombre, **Charlène** & moi cherchions à améliorer la recette des bretzels.

Peu amateur de sel, j'avais remarqué d'une part : que sans grains parsemés sur la croûte, plusieurs arômes disparaissaient ; que l'ajout de sel dans la pâte aggravait le problème. D'autre part, après de nombreux essais j'avais constaté : que l'emploi de farine d'*épote du Diois*^α & d'*œufs de cane* restituait lesdits arômes ; que le chauffage du bretzel, avant sa consommation, rajoutait un agréable arrière-goût de noisettes. **Charlène** détermina les proportions optimales.

∞∞∞

Charlène allait verser le concombre qu'elle venait de cuisiner dans un plat de présentation ; je venais de terminer une conversation téléphonique, quand nous constatâmes, tous deux, la liquéfaction inattendue du bretzel. De saisissement, je le versai dans le plat destiné au concombre. Nous pensions jeter le tout une fois refroidi, mais le bretzel se resolidifia. Par curiosité, nous goûtâmes le tout, qui s'avéra succulent. Depuis nous avons perfectionné la réalisation.

∞∞∞

α *L'épote du Diois (triticum dioisum) est une variété de blé ancien, endémique du Diois. Ses graines sont disponibles auprès de l'association KOKOPELLI. Elle est peu cultivée, uniquement pour la consommation locale, malgré un rendement de deux quintaux par are sans engrais, car sans une musique amicale pendant la germination, elle ne pousse pas (autrefois, les anciens se relayaient pour lui jouer des airs au pipeau ; aujourd'hui les juke-box de musique planante les remplacent). Elle est panifiable bien que ne contenant pas de gluten, à condition d'employer un levain résultant de la fermentation, pendant six semaines, de quatre mesures de farine d'épote, d'une de farine de pois chiches & de deux d'eau. Elle nécessite toujours une fermentation lente (24 heures à température ambiante).*

CMuCM

L'opération délicate s'avère la liquéfaction du bretzel. Elle n'est possible qu'entre 70 & 71° de température interne du bretzel. Elle disparaît si la température baisse ou augmente.

Après des examens approfondis, il s'avère que cette fusion du bretzel résulte d'un phénomène rare ne se produisant qu'avec de l'*épote du Diois* & des *œufs de cane*. Une enzyme, contenue dans le jaune de ces œufs, inhibe les molécules lithiques des grains d'épote, permettant la liquéfaction sous forme d'une émulsion stable du petit pain. Ce phénomène ne se produit que lorsque la température interne du bretzel est de 70°.

∞☺∞

Nous versons, donc, la moitié du bretzel liquéfié, puis le concombre encore chaud & la seconde moitié du bretzel dans deux cercles à pâtisserie concentriques, pour obtenir nos délicieux concombres masqués.

∞☺∞

CONCLUSION

Compte tenu de la complexité des opérations nécessaires à leur réalisation, ils restent un plat de luxe. Le restaurant les présente, en entrée sur sa carte pour 53 €. Nous les proposons, surgelés, à 39 € pièce, vendus par 10 plus 10 € de frais de port, soient 400 €, réglables à la commande.

∞☺∞