



122

nom vernaculaire	français	Ti-concombre, massicis
	créole	Ti Konkonm
	anglais	West Indies Gherkin, Bur Gherkin, Bur Cucumber, maxixe
	espagnol	pepino anguria
	allemand	Anguria-Gurke

Le concombre antillais, **ti-concombre**, est aussi appelé < concombre épineux >, < concombre des Antilles >, < angurie > et < massicis > (en Martinique). Son nom scientifique est « *Cucumis Anguria* » de la famille des < Cucurbitacées >. Ce genre < Cucumis > comprend une trentaine d'espèces et parmi elles : « *Cucumis melo* », le melon cultivé et de nombreuses espèces sauvages, « *Cucumis sativus* », le concombre (et le cornichon), « *Cucumis metulifer* », le concombre épineux (kiwano ou melon à cornes), « *Cucumis anguria* », le concombre des Antilles, Le concombre « Liso Calcutta » est une variété du concombre des Antilles (*C. anguria*), aux fruits plus gros, à la peau plus lisse sans épines. Généralement cueilli jeune (5-6 cm de longueur.) ou plus tardivement, à maturité (8 cm de long) : la saveur devient alors plus acidulée.

utilisations

Les fruits doivent être cueillis jeunes, tendres, lorsqu'ils sont encore pâles. Les ti-concombres (massicis) sont grattés pour les débarrasser de leurs petites épines molles. Ils sont utilisés soit entiers avec la pelure, soit coupés (en lamelles, en rondelles, en quatre et les pépins sont enlevés avec une petite cuillère). Leur saveur est douce, sans amertume et leur texture, croustillante. Les ti-concombres (massicis) sont consommés crus et préparés comme le concombre, mais plus généralement ils sont consommés cuits. Ils peuvent être sautés à la poêle, cuits à l'anglaise ou cuits en daube (*les ti-concombres coupés sont mis à mijoter pendant 30 min dans un mélange d'oignons et de cives sués, d'ail, de tomates concassées, et de poivron émincés*), ou préparés en gratin (*cuits puis nappés d'une sauce Béchamel ou Mornay*), ou bien servis avec de la morue. Ils entrent dans la composition du colombo, peuvent être utilisés dans les marinades ou macérés dans du vinaigre et utilisés comme condiments (petits cornichons marinés). Au Brésil (états du nord et nord-est), ils entrent dans la composition du < cozido > local (*ragoût de viandes et de légumes*).

origine	Afrique.
habitat	Le ti-concombre est aujourd'hui cultivé aux Antilles, au Brésil (nord et nord-est) ainsi que dans un certain nombre d'états des États-Unis (Californie, Floride, Texas, Washington...).
type	Légume-fruit annuel grimpant ou coureur dont les fruits sont consommés comme légumes. Le Ti'concombre est l'un des plus petits concombres au monde: de 3 à 4 cm de long seulement. Ancêtre du cornichon véritable, naturalisé aux Antilles, où il est largement consommé.

fleur

Petite fleur jaune vif.



fruit Ti-concombre.

Les fruits ont une longueur de 3 à 4 cm, pour un diamètre de 2 à 4 cm. Ils sont de couleur vert pâle et pourvus d'épines molles. À l'intérieur se trouvent de très nombreuses petites graines ovales.

