

# Eucalyptus amygdalina Labill., 1806

Identifiants : 1529/eucamy

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 04/08/2020

- Classification/taxinomie :
  - Famille : Myrtaceae ;
- Synonymes : *Eucalyptus salicifolia* Cav. 1797 (synonyme, selon TPL ; nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon GRIN) ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : black peppermint, peppermint tree, willowleaf eucalyptus, Tasmanian peppermint ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : Zone 9 ;

 s : huile essentielle<64,<239>µ.

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (feuilles séchées<239>µ [assaisonnement : aromate<((dp\*)µ] ; et extrait<(dp\*)µ feuilles {huile essentielle}<64(+x),<239>µ [assaisonnement<(dp\*)µ : arôme<64µ alimentaire<(dp\*)µ]) comestible.(1\*) ;

L'*Eucalyptus* a une qualité tonique et astringente qui est utile dans les pastilles contre la toux et certains produits de boulangerie. La saveur résineuse de l'eucalyptus, qui rappelle le citron et la menthe poivrée, se marie bien avec du caramel ou du miel pour les sauces à dessert, ou du miel parfumé à l'ail et à la coriandre comme glaçage pour les viandes grillées. L'huile est très forte et doit être diluée pour utilisation dans les sauces<239>µ ;



Précautions à prendre :

(1\*)ATTENTION : le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptus<5(+)>µ, est très dangereux à plus ou moins haute(s) dose(s) ; voir lien pfa ("5") d'une autre espèce d'*Eucalyptus*, pour plus d'informations<(dp\*)µ.

- Nombre de graines au gramme : 100 ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

De gauche à droite :

Curtis's *Botanical Magazine* (vol. 60 [ser. 2, vol. 7]: t. 3260, 1833) [W.J.H.], via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)  
Par Maiden J.H. (*Forest Flora of New South Wales*, vol. 2: t. 62, 1904-1905) [M. Flockton], via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

• **Liens, sources et/ou références :**

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Eucalyptus\\_amygdalina](https://en.wikipedia.org/wiki/Eucalyptus_amygdalina) (source en anglais) ;
- [https://de.wikipedia.org/wiki/Eucalyptus\\_amygda](https://de.wikipedia.org/wiki/Eucalyptus_amygda) (source en allemand) ;
- **EUCLID (en anglais) :** <https://www.anbg.gov.au/cpbr/cd-keys/Euclid/sample/html/AMYGDA.htm> ;

**dont classification :**

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

**dont Google (recherche de/pour) "Eucalyptus amygdalina" :** [pages](#), [images](#) ;

**dont livres et bases de données :** 64 "*World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy*" (livre en anglais, pages 149 et 150, par Johannes Seidemann), 239 "*The Herbalist in the Kitchen*" (livre en anglais, pages 296 et 297, par Gary Allen) ;