

# Eucalyptus dives Schauer, 1843

Identifiants : 1535/eucdiv

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

Dernière modification le 21/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- Famille : Myrtaceae ;

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** broad-leaved peppermint, broad leaved peppermint-tree, native peppermint ;

 ,239μ,  s : huile essentielleμ<0,<239μ).

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (feuillesμ0(+),64(+x),239μ fraîches ou séchéesμ{{0(+),239μ [assaisonnementμ0(+)]μ : aromateμ64(+x)μ] ; feuilles séchéesμ{{0(+)]μ [base boissons/brevagesμ{{(dp\*)μ : tisanesμ0(+)]μ ; et extraitμ(dp\*)μ feuillesμ0(+)]μ {huile essentielleμ{{0(+),{{239μ} [assaisonnement : arôme alimentaire]μ{{(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 saucesμ{{239μ ; elle est utilisée pour aromatiser les sauces, vinaigrettes, desserts et les produits laitiers.

Les feuilles séchées sont utilisées pour le théμ{{0(+x)]μ ;



Précautions à prendre :

(1\*)ATTENTIONμ0(+x)]μ : le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptusμ<5(+)]μ, est toxiqueμ<0(+)]μ et très dangereux à plus ou moins haute(s) dose(s) ; voir lien pfaf ("5") d'une autre espèce d'Eucalyptus, pour plus d'informationsμ<(dp\*)μ.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

Par Maiden J.H. (Forest Flora of New South Wales, vol. 2: t. 75, 1904-1905) [M. Flockton], via [plantillustrations.org](#)

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

dont classification :

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

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

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

**Gary Allen) ;**