

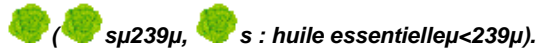
Eucalyptus elata Dehnh., 1829

Identifiants : 1537/eucela

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

Dernière modification le 25/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Myrtaceae ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** river peppermint ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (feuilles séchéesμ{{{239μ [assaisonnement : aromate] ; et extrait feuillesμ{{{(dp*)μ {huile essentielleμ{{{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. ;



Précautions à prendre :

(1*)**ATTENTION :** le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptusμ<5(+)*μ, est 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)):**

Botanical Register (vol. 11: t. 947, 1825), 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 elata" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : 239"The Herbalist in the Kitchen" (livre en anglais, pages 296 et 297, par Gary Allen) ;