

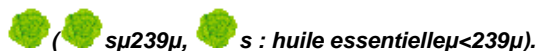
***Eucalyptus nicholii* Maiden & Blakely, 1929**

Identifiants : 1551/eucnic

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

Dernière modification le 20/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Myrtaceae ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** narrow-leaved black peppermint, Nichol's willow-leaved peppermint ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (feuilles séchées $\mu\{239\mu$ [assaisonnement : aromate] ; et extrait feuilles $\mu\{(dp^*)\mu$ {huile essentielle $\mu\{239\mu$ [assaisonnement : arôme alimentaire] $\mu\{(dp^*)\mu$ 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 $\mu\{239\mu$;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptus $\mu\{5(+)\mu$, 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 $\mu\{(dp^*)\mu$.

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

Par ajft, via flickr

- **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 nicholii" : [pages](#), [images](#) ;

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