

# Eucalyptus radiata Sieber ex DC., 1828

Identifiants : 1562/eucrad

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 21/09/2020

- Classification/taxinomie :
  - Famille : Myrtaceae ;
  - Nom complet : Eucalyptus radiata subsp. radiata ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : narrow-leaved peppermint, white-top peppermint ;

 ( s et/ou tiges/rameaux : manneμ<~0μ,  sμ239μ,  s : huile essentielleμ<239μ).

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (feuilles et/ou tiges/rameauxμ{{{dp}\*}μ : manneμ0(+)}μ ; feuilles séchéesμ{{{239μ [assaisonnement : aromate] ; et extrait feuillesμ{{{dp}\*}μ {huile essentielleμ{{{239μ} [assaisonnement : arôme alimentaire]μ{{{dp}\*}μ} comestible.(1\*) ;

Une manne douce se produit sur les feuillesμ{{{0(+x)}μ. 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)):

Par John Tann, 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 radiata" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 239"The Herbalist in the Kitchen" (livre en anglais, pages 296 et 297, par Gary Allen) ;

**dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

**Donkin, ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 141 ; Prodr. 3:218. 1828 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 40 (*As subsp. robertsonii*)**