

Eucalyptus robertsonii Blakely, 1927

Identifiants : 1565/eucrob

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

Dernière modification le 22/09/2020

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



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



Précautions à prendre :

(1*)**ATTENTION :** le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'*eucalyptus*, 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.

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

Par Tony Rodd, 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 robertsonii*" : [pages](#), [images](#) ;

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