

Eucalyptus smithii R. T. Baker, 1899

Identifiants : 1568/eucsmi

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

Dernière modification le 06/08/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Myrtaceae ;

- Synonymes : *Eucalyptus smithii* F.Muell. ex R.T.Baker 1899 (nom accepté, selon TPL) ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : blackbutt 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{{{0(+x),{{{239μ} [assaisonnement : arôme alimentaire]μ{{{~0(+x)(dp*),{{{239(dp*)μ} comestible.(1*) ;

C'est la une source d'une huile essentielle utilisée pour aromatiser les bonbons, pâtisseries et glacesμ{{{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 une 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(+), est très dangereux à plus ou moins haute(s) dose(s) ; voir lien pfa ("5") d'une autre espèce d'Eucalyptus, pour plus d'informationsμ<(dp*)μ.

- Catégories : zone 9 ;

- Nombre de graines au gramme : 375 ;

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

Par Maiden J.H. (Forest Flora of New South Wales, vol. 7: t. 265, 1917-1921) [n.a.], 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 smithii" : [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" :

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 141 ; Morton, ; Proc. Linn. Soc. New South Wales 24:292. 1899