

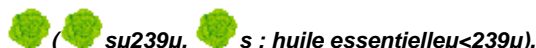
Eucalyptus tenuiramis Miq., 1856

Identifiants : 1571/eucten

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) : silver peppermint ;



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



Précautions à prendre :

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

- Catégories : zone 8 ;
- 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 tenuiramis" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : 239"The Herbalist in the Kitchen" (livre en anglais, pages 296 et 297 [Eucalyptus stuartiana F. Muell. ex Miq.], par Gary Allen) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 450 ; Bonney, N., 1997, Economic Native Trees and Shrubs for South Australia. Greening Australia (SA) inc. Campbelltown SA 5074 p 126 ; Boomsma, C.D., 1972, Native Tree of South Australia. Woods & Forests Department South Australia, Bulletin No.19. p 172 ; Cherikoff V. & Isaacs, J., The Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods. Ti Tree Press, Australia p 189 ; Cronin, L., 1989, The Concise Australian Flora. Reed. p 198 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 108 ; Doran, J.C., & Turnbull, J.W. (Eds), 1997, Australian Trees and Shrubs: species for land rehabilitation and farm plantings in the tropics. ACIAR Monograph No 24. p 354 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1992, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 4. Lothian. p 213 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 98 ; Holliday, I., 1989, A Field Guide to Australian Trees. Hamlyn. p 186 ; Latz, P.K., 1996, Bushfires and Bushtucker: Aboriginal plant use in Central Australia. IAD Press Alice Springs p 194 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993,

Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 108 ; Molyneux, B. and Forrester, S., 1997, The Austrafloa A-Z of Australian Plants. Reed. p 93 ; Paczkowska, G . & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Calatogue. Western Australian Herbarium. p 382 ; Urban, A., 1990, Wildflowers of Inland Australia. Portside editions. p 146