

Eucalyptus amygdalina Labill., 1806

Identifiants : 13220/eucamy

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;
- Genre : Eucalyptus ;

- Synonymes : *Eucalyptus salicifolia* Cav. 1797 (synonyme, selon TPL ; nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon GRIN) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : black peppermint, peppermint tree, willowleaf eucalyptus, Tasmanian peppermint, Hngetchawk ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : Zone 9 ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Feuille (feuilles séchées^{[[239]]} assaisonnement : aromate^{[[dp*]]} ; et extrait^{[[dp*]]} feuilles {huile essentielle}^{[[64(+x)],[[239]]}
[assaisonnement^{[[dp*]]} : arôme⁶⁴ alimentaire^{[[dp*]]}]) comestible.(1*)

Détails :

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^{[[239]]}.



(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 pfaf ("5") d'une autre espèce d'Eucalyptus, pour plus d'informations.(1*)ATTENTION : le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptus^{[[5(+)]}, 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^{[[dp*]]}.

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



De gauche à droite :

Par Curtis's Botanical Magazine (vol. 60 [ser. 2, vol. 7]: t. 3260, 1833) [W.J.H.], via plantillustrations

Par Maiden J.H. (Forest Flora of New South Wales, vol. 2: t. 62, 1904-1905) [M. Flockton], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. *Arboretum Tasmania*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. *Arboretum Tasmania*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asia, Australia*, Chile, Georgia, Myanmar, *Tasmania*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia*, Chile, Georgia, Myanmar, *Tasmania*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 100 ;**

- **Liens, sources et/ou références :**

- **EUCLID (en anglais) :** <https://www.anbg.gov.au/cpbr/cd-keys/Euclid/sample/html/AMYGDA.htm> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-72417 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=15842> ;

dont livres et bases de données : ⁶⁴"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, pages 149 et 150, par Johannes Seidemann), ²³⁹"The Herbalist in the Kitchen" (livre en anglais, pages 296 et 297, par Gary Allen) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 149