Helichrysum italicum (Roth) G.Don, 1830 subsp. pseudolitoreum (Fiori) Bacch. & al. 200

Identifiants : 15734/helitac

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 08/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Asterales ;***
    - ***Famille : Asteraceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Asterales ;***
    - ***Famille : Asteraceae ;***
    - ***Genre : Helichrysum ;***
- ***Synonymes : Gnaphalium glutinosum Ten, Gnaphalium italicum Roth, Helichrysum angustifolium (Lamarck) A.P. de Candolle, ?Helichrysum italicum var. serotina (Boiss.) O. Bolos & Vigo, Helichrysum numidicum Pomel ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Curry plant , LaÅ¡ki smilj, Smilj ;***

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

  Feuille (feuilles$^{0(5(+),+x)}$ [assaisonnement$^{0(5(+),+x)}$]) et fleur (capitules$^{0(5(+),+x)}$ [base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)}$ {tisanes$^{0(5(+),+x)}$}]) comestibles$^{0(5(+),+x)}$.

  Détails :

  Les feuilles ont une$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ légère$^{5(+)}$ saveur de curry$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ bien qu'elles ne la communiquent pas très bien aux autres aliments$^{\{\{\{5(+)}$; elles sont finement hachées et utilisées pour assaisonner$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ les salades et les aliments cuits$^{\{\{\{5(+)}$ (viandes, poissons, pommes de terre, oeufs brouillés$^{\{\{\{0(+x)}$, etc...$^{\{\{\{(dp*)}$).

  Les capitules sont utilisées pour le thé$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$.

  Un extrait$^{\{\{\{0(+x)}$ d'huile essentielle$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ (à partir des feuilles ?$^{\{\{\{5(+)}$) est utilisé pour améliorer les arômes de fruits dans la crème glacée, les bonbons, les boissons gazeuses$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$, les pâtisseries et le chewing-gum$^{\{\{\{5(+)}$.

  Lorsqu'on ajoute un rameau entier fraichement coupé à un plat (légumes à la vapeur, riz.. .), celui-ci prend un arôme proche du curry.

  Sinon quelques feuilles se marient très bien aux oignons et cornichons en conserves, aux omelettes, poulets rôtis (en les glissant sous la peau), poissons allégés, viandes cuites dans leur jus, et aux champignons (auxquels elle donne un goût plus prononcé sans pour autant en masquer la saveur)$^{\{\{\{(dp*)}$.

  Les feuilles ont une saveur de curry. Ils sont finement hachés et ajoutés aux œufs brouillés. Ils sont utilisés pour assaisonner la viande, le poisson et les pommes de terre. Les têtes de fleurs sont utilisées pour le thé. Un extrait d'huile

essentielle est utilisé pour rehausser les saveurs de fruits dans les glaces, les bonbons et les boissons gazeuses

néant, inconnus ou indéterminés.ATTENTION : plante protégée dans la région Provence-Alpes-Côte d´Azur et la France en général (lorsqu'un arrêté préfectoral existe)[{{{TB}}]***.***

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

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-53642 ***;***