

Melissa officinalis L. subsp. inodora

Identifiants : 20188/meloffa

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Melissa ;

• **Synonymes :** *Melissa altissima* J.E.Smith, *Melissa inodora* Bornm. non Hassk, *Melissa romana* ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Lemon balm , Balm mint, Barambo, Bee balm, Cedronella, Citromfu, Citronnelle, Erbe limone, Limon otu, Maticnjak, Melissa, Melisse, Menta limona, Sweet balm, Swre helale, Tarongina, Toronjil, Xiang feng hua, Zozak ;



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

En cuisine, les feuilles donnent une saveur fraîche aux viandes, poissons, salades de fruits et de légumes, soupes, sauces, cakes et tisanes/infusions. Choisir les plus jeunes et celles qui n'ont pas fleuri. Ciselées dans les salades, elles apportent une agréable note citronnée.

Détails :

Partie(s) comestible(s) : feuilles, herbe/aromate, épice, feuilles - thé

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) :

-feuilles parfumées au citron utilisées crues ou cuites pour les boissons ou pour aromatiser les aliments (comme aromatisant de salades, comme condiment et comme aromatisant de liqueurs) ; elles sont ajoutées aux plats de viandes et de légumes, et dans les soupes et les sauces ; les feuilles peuvent être utilisées pour le thé.

Feuille (feuilles) {crues ou cuites} [base boissons/brevages] {tisanes} et/ou assaisonnement {comme herbe/aromate, épice, condiment} et aromatisant de liqueurs comestible.

Elle est utilisée en Espagne pour aromatiser le lait. Elle entre dans la composition de certaines liqueurs, comme la *Bénédictine*, et la recette des cornichons du Spreewald, spécialité du Brandebourg qui fait l'objet d'une indication géographique protégée.

Les feuilles aromatisées au citron sont utilisées pour les boissons ou les aliments aromatisants et sont utilisées crues ou cuites. Ils peuvent être utilisés dans les salades. Il est également utilisé pour aromatiser les liqueurs. Il est ajouté aux plats de viande et de légumes. Il est utilisé dans les soupes et les sauces. Les feuilles peuvent être utilisées pour le thé



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;