

Mentha x piperita L., 1753 (Menthe poivrée)

Identifiants : 20691/menpipe

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/07/2024

- **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 : Mentha ;
- **Synonymes :** Mentha x piperita subsp.piperita ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** black peppermint, peppermint , hierbabuena (es), menta piperina (it), menta piperita (es), Pepermunt (nl), Pfeffer-Minze (de), Pfefferminze (de) ;



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

Feuille (feuilles^{0(+x),27} [assaisonnement^{(dp*)(0(+x),27(+x))} {comme aromate^{0(+x),{{27(+x)}}}]} ; feuilles séchées^{{{0(+x)}} [base boissons/brevages^{{{(dp*)(0(+x))} {tisanes^{0(+x)}}]} ; et extrait^{0(+x)} feuilles : huile essentielle^{{{27(+x)}} [assaisonnement^{{{(dp*)(27(+x))} {arôme^{--0(+x),--27(+x)}}]}] et fleur (fleurs²⁷ [assaisonnement^{(dp*)(27(+x))} {comme aromate^{{{27(+x)}}]}] comestible^{0(+x)}.) comestibles.(1*)

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}} : feuilles, herbe/aromate, feuilles - thé^{{{0(+x)}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}} : plante^{27(+x)} (feuilles et fleurs^{{{27}}} utilisées comme aromate en l'état ou sous forme d'huile essentielle^{{{27(+x)}} (obtenue par distillation) utilisée dans l'aromatisation ; elle est fortement aromatisée et est principalement utilisée comme un extrait pour l'aromatisation de bonbons et boissons ; les feuilles séchées peuvent être utilisées pour le thé^{{{0(+x)}}.

En Grande-Bretagne, la menthe poivrée est utilisée dans la confection de quelques plats. La mint sauce s'obtient en hachant finement la menthe poivrée dans du vinaigre et du sucre. Mais quelques cuisiniers considèrent pourtant qu'elle donne une saveur trop forte aux plats et lui préfèrent la menthe verte (Mentha spicata).

L'huile essentielle de menthe poivrée est utilisée dans l'industrie alimentaire pour parfumer bonbons (polkagris), dentifrices, chewing-gums, confiseries et boissons alcoolisées. En Angleterre, elle est associée au chocolat dans les célèbres After eight. En Catalogne, on l'ajoute parfois aux soupes, aux salades et aux légumes. Ainsi quelques gouttes d'huile essentielle peuvent être rajoutées à un velouté de petits pois. Dans l'arrière-pays niçois, on l'emploie sous le nom de « basilic sauvage » dans les sauces avec l'huile d'olive et de l'ail.

La menthe poivrée est utilisée aussi dans la fabrication du schnaps en Alsace par macération (le peppermint schnapps). Elle sert aussi à préparer des cocktails^{{{{wiki}}}}.(1*)

Données absentes/manquantes et/ou insuffisantes^{{{{rp*}}}}



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

◦ **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-42161> ;

dont classification :