

Pelargonium graveolens L'Hér., 1789 cv. 'Variegated'

Identifiants : 23444/pelgra2

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Geraniales ;**
- **Famille : Geraniaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Geraniales ;**
- **Famille : Geraniaceae ;**
- **Genre : Pelargonium ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Rose geranium, Peppermint-scented geranium , Lemon geranium ;**



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

Les feuilles et les fleurs sont utilisées pour donner de la saveur et du parfum aux jus de fruits, vins, desserts, soupes, gelées, sauces, crèmes et fruits ; les fleurs sont également consommées en salade, et les feuilles en infusion.

Détails :

Partie(s) comestible(s) : feuilles, fleurs, feuilles - thé

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :

Les feuilles et les fleurs sont utilisées pour donner de la saveur et du parfum aux jus, au vin, aux desserts, aux soupes, aux gelées, aux sauces, aux crèmes et aux fruits. Les fleurs sont également consommées dans les salades. Les feuilles sont brassées dans un thé



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :