

***Prostranthera rotundifolia* R. Br., 1810**

(Menthe australienne)

Identifiants : 25731/prorot

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- **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 : Prostranthera ;**

- **Synonymes français : menthe sauvage à feuilles rondes ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : native mint, round leafed mintbush, Australian mint bush ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -7°C ;**



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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : feuilles - arôme/aromatisant, feuilles - thé, fleurs^{{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-plante/herbe utilisée comme épice^{{{{64(+x)}}}.

-les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour l'assaisonnement ; elles peuvent être utilisées avec des aliments salés et sucrés ; elles peuvent être utilisées dans des vinaigres, sauces, plats de viande et de desserts ; les feuilles peuvent être utilisées pour le thé.

-les fleurs peuvent être ajoutées aux gelées de fruits ou utilisées comme garniture pour les gâteaux/cakes et les desserts^{{{{0(+x)}}}.



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

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



Par Hooker J.D. (*The botany of the Antarctic voyage of H.M. discovery ships Erebus and Terror in the Years 1839-1843, under the command of Captain Sir James Clark Ross*, vol. 3(1): t. 89 ; 1860) [W.H. Fitch], via plantillustrations.org

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-165761 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 64"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 307, par Johannes Seidemann) ;

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 836 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 834 ; Cameron, M., (Ed.) 1981, *A Guide to Flowers & Plants of Tasmania*. Reed p 70 ; Cronin, L., 1989, *The Concise Australian Flora*. Reed. p 19 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1087 ; Curtis, W.M., 1993, *The Student's Flora of Tasmania. Part 3* St David's Park Publishing, Tasmania, p 553 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 133 ; Greig, D., 1996, *Flowering Natives for Home Gardens*. Angus & Robertson. p 296 ; Grieg, D., 2002, *A photographic guide to Wildflowers of South-eastern Australia*. New Holland. p 56 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 240 ; Holliday, I., 1979, *A Field Guide to Australian Native Shrubs*. Rigby. p 184 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 175 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 189 ; Prodr. 509. 1827 ; Robins, J., 1996, *Wild Lime. Cooking from the Bush food garden*. Allen & Unwin p 126 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 36 ; Whiting, J. et al, 2004, *Tasmania's Natural Flora*. Tasmania's Natural Flora Editorial Committee PO Box 194, Ulverstone, Tasmania, Australia 7315 p 195 ; www.ceres.org.au/bushfoodcatalogue