

Thymus x citriodorus (Pers.) Schreb. 1811, 1753 cv. 'Fragrantissimus' (Thym orange)

Identifiants : 39123/thyxc3

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **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 : Thymus ;**

- **Synonymes : Thymus fragrantissimus ;**

- **Synonymes français : thym à l'orange, thym parfumé, thym à senteur d'orange ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : orange thyme , Tomillo ;**

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

Partie(s) comestible(s) : feuilles, herbe.

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) : les feuilles sont utilisées pour parfumer les salades, les soupes, les sauces, le poisson, la volaille, les desserts au fromage et des boissons ; les feuilles sont utilisées en infusion pour faire du thé.

Données absentes/manquantes et/ou insuffisantes :

Les feuilles sont utilisées pour parfumer les salades, les soupes, les sauces, le poisson, la volaille, les desserts au fromage et les boissons. Les feuilles sont utilisées en infusion pour faire du thé



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

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

- **"Dave's Garden" (en anglais) :** <https://davesgarden.com/guides/pf/go/100333/#b> ;

dont classification :

