

# **Thymus vulgaris L., 1753 subsp. aestivus (Willk.) A.Bolòs & O.Bolòs cv. 'à la rose' (Thym d'été)**

**Identifiants : 42450/thyvula2**

**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 : Thymus ;**

- **Synonymes français : thym de Provence ? (qp\*) ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Thyme, Common thyme, English thyme, French thyme, Samon-phyu, Timo, Tomillo, Thym ;**



- **Note comestibilité : \*\*\*\***

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

**Partie(s) comestible(s)**<sup>{{(0+\*)}}</sup> : **feuilles, herbe, épice, fleurs, feuilles - thé**<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s)**<sup>{{(0+\*)}}</sup> **culinaire(s) :**

**-les feuilles et les fleurs sont utilisées comme assaisonnement pour aromatiser les aliments ; elles sont utilisées fraîches ou séchées ; elles sont utilisées pour aromatiser les farces, le poisson, la viande, le fromage, le vinaigre et la sauce au jus de viande ; elles sont ajoutées à la saumure dans laquelle les olives sont picklées ; elles sont utilisées dans la soupe qui contient des oeufs et du pain trempé dans de l'huile d'olive ;**

**-les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour le thé ; les jeunes pousses sont utilisées comme garniture**<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

**Les feuilles et les fleurs sont utilisées comme assaisonnement pour aromatiser les aliments. Ils sont utilisés frais ou séchés. Ils sont utilisés pour parfumer les farces, le poisson, la viande, le fromage, le vinaigre et la sauce. Ils sont ajoutés à la saumure dans laquelle les olives sont marinées. Il est utilisé dans la soupe qui contient des œufs et du pain imbibé d'huile d'olive. Les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour le thé. Les jeunes pousses sont utilisées comme garniture**

**Partie testée : feuilles - séchées**<sup>{{(0+\*)}}</sup> (traduction automatique)

**Original : Leaves - dried**<sup>{{0(+x)}}</sup>

<b>Taux d'humidité</b>	<b>Énergie (kj)</b>	<b>Énergie (kcal)</b>	<b>Protéines (g)</b>	<b>Pro- vitamines A (µg)</b>	<b>Vitamines C (mg)</b>	<b>Fer (mg)</b>	<b>Zinc (mg)</b>
7.8	1156	277	9.1	380	50.0	123.6	6.2



*néant, inconnus ou indéterminés.*

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

**dont classification :**