Mentha pulegium L., 1753 subsp. hirsuta (Menthe pouillot pubescente)

Identifiants : 20453/menpulc

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- ***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 : Mentha ;***
- ***Synonymes : Pulegium vulgare Miller ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : European pennyroyal , Chun e bo he, Dere nanesi, Mentuccia, Ombalo, Pennyroyal, Pennyroyal mint, Polaj, Poleo, Polego, Pueges, Yabani nane, Yarpuz ;***

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

Feuille (feuilles$^{0(+x),27(+x)}$ {fraîches ou$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ séchées$^{0(+x)}$} [assaisonnement$^{(dp*)(0(+x),27(+x))}$ {comme condiment$^{\{\{\{27(+x)}$, épice$^{0(+x)}$} et/ou base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {tisanes$^{0(+x)}$}] ; et extrémités très tendre$^{\{\{\{0(+x)}$ {avec parcimonie} [nourriture/aliment : crues$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {en salade$^{\{\{\{0(+x)}$} ou cuites$^{0(+x)}$ {comme$^{(dp*)}$ légume$^{0(+x)}$}]) comestibles$^{0(+x)}$.(1*)

Détails :

Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles, épice, feuilles - thé, légume$^{\{\{\{0(+x)}$.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles utilisées comme condiment$^{\{\{\{27(+x)}$; les extrémités très tendres peuvent être ajoutées en petites quantités aux salades et cuites avec des légumes ; elles sont utilisées pour parfumer les viandes, sauces, ragoûts, et pour les farces ; les feuilles séchées sont utilisées pour aromatiser pruneaux, abricots et fruits mélangés ; les feuilles fraîches et séchées sont utilisées pour le thé$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

Les pointes très tendres peuvent être ajoutées en petites quantités aux salades et cuites avec des légumes. Ils sont utilisés pour aromatiser la viande, les sauces, les ragoûts et les farces. Les feuilles séchées sont utilisées pour aromatiser les pruneaux, les abricots et les fruits mélangés. Les feuilles fraîches et séchées sont utilisées pour le thé. Attention: Il contient de la pulegone connue pour provoquer des avortements. Il ne doit pas être pris par les femmes enceintes

néant, inconnus ou indéterminés.(1*)ATTENTION$^{0(+x)}$: cette espèce contient de la pulégone connue pour entrainer/produire des avortement lorsque la plante est ingérée sous forme concentrée (huile essentielle) et/ou en grandes quantités ; il est donc recommandé aux femmes enceintes de consommée cette plante avec parcimonie et d'éviter les extraits$^{\{\{\{(dp*)(0(5(+),+x))}$.

Plante protégée en Lorraine {{{TB.

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

- ***Nombre de graines au gramme : 12000 à 14000 ;***
- ***Liens, sources et/ou références :***

- ***CNPMAI :*** https://www.cnpmai.net/IMG/pdf/Catalogue_S_P_2013.pdf ***;***

  dont classification :