Pelargonium tomentosum Jacq. cv. 'Chocolate Peppermint' (Geranium odorant menthe)

Identifiants : 23497/peltom1

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

Dernière modification le 16/05/2024

- ***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 ;***
- ***Synonymes français : Géranium odorant à senteur d'After Eight ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Peppermint geranium ;***

- ***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 - aromatisant$^{\{\{\{0(+x)}$, fleurs$^{125\mu.}$

  $^{Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) : les feuilles ont une odeur de menthe ; elles sont utilisées pour aromatiser les gâteaux, puddings, tartes, desserts et thés$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les feuilles ont un parfum de menthe. Ils sont utilisés pour parfumer les gâteaux, les puddings, les tartes, les desserts et le thé. Les feuilles sont utilisées pour faire un thé aromatisé à la menthe poivrée

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

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

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

dont classification :