Salvia elegans Vahl, 1804 cv. 'Scarlet Pineapple' (Sauge ananas)

Identifiants : 28793/salele1

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

Dernière modification le 03/05/2024

- ***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 : Salvia ;***
- ***Synonymes : Salvia rutilans Carriere ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Pineapple-scented sage , Pineapple sage ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -6/-7°C ;***
- ***Note comestibilité : ****
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Salades, infusions ; les feuilles fraîches, finement hachées, peuvent également aromatiser les salades de fruits, les boissons, les gâteaux, ou parfumer les volailles dont le canard et la viande de porc[{{{(dp*)86] ; son odeur et son goût rappelle ceux de l'ananas[{{{(dp*)(86)]. Les feuilles sont utilisées fraîches ou séchées dans les thés. Ils ont une saveur d'ananas et sont utilisés pour parfumer les salades de fruits, les desserts et les boissons froides. Les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées comme substitut de la sauge en cuisine. Les fleurs se mangent en salade

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

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

De gauche à droite :

Par Raffi Kojian, via wikimedia
Par Raffi Kojian, via wikimedia
Par inconnu, via aromatiques

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

dont classification :