Salvia microphylla Kunth, 1818 var. microphylla (Sauge odorante à odeur de cassis)

Identifiants : 28846/salmica

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 : Salvia ;***
- ***Synonymes : Salvia lemmonii A.Gray 1885, Salvia microphylla var. wislizeni A.Gray 1886 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Blackcurrant sage ;***

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

  Feuilles - aromatisant, feuilles - thé{{{0(+x). Les feuilles fraîches finement hachées/émincées, parfument les sauces de gibiers ; elles aromatisent les salades, salades de fruits et crudités{{{~~86 ; son goût fort et piquant rappelle celui de la camomille, tandis que celui de la variété "microphylla" (syn. "wislizenii"), ou seulement certains de ses cultivars, évoque la saveur des baies de cassis{{{{(dp*)(86). Fleurs comestibles{{{292.

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

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

Par inconnu, via garden

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-183202 ***;***