

Thymus x citriodorus (Pers.) Schreb. ex Schweigg. & Korte

Identifiants : 39124/thyxc

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- **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 :** *Thymus serpyllum* var. *citriodorus*, Probably a cross between *Thymus pulegioides* and *Thymus vulgaris* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Lemon-scented thyme, , Tomillo ;



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

Partie(s) comestible(s) : feuilles, herbe.

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) : les feuilles sont utilisées pour parfumer les salades, les soupes, les sauces, le poisson, la volaille, les desserts au fromage et des boissons ; les feuilles sont utilisées en infusion pour faire du thé.

Parties comestibles : feuilles, herbe (traduction automatique) | **Original :** Leaves, Herb Les feuilles sont utilisées pour parfumer les salades, les soupes, les sauces, le poisson, la volaille, les desserts au fromage et les boissons. Les feuilles sont utilisées en infusion pour faire du thé



néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

dont livres et bases de données : "Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p

159 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1415 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 137 ; *Fl. eriang. 2:17*. 1811 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 392 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 299 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1869 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 210