

Myrte

Myrtus communis



C'est un arbuste, plante vivace de la famille des myrtacées et peut atteindre 5 mètres de hauteur.

Il a des feuilles ovales, vert foncé qui mesurent 3 à 5 cm et peuvent être récoltées toute l'année.

Ses fleurs blanches ou roses ont un nombre élevé d'étamines et peuvent être récoltées en avril.

Ses fruits sont bleu foncé et sont prêts à être récoltés à l'automne.

Plus d'informations à:

https://www.amu.bio/_myrte

Cultivation

Le Myrte se propage par semis en hiver et par drainage en juin/juillet.

Pendant les mois froids, il est recommandé de la mettre dans un endroit couvert, à l'abri du gel, en ce qui concerne l'arrosage elle n'aime pas trop l'eau.

Histoire

Originaire du sud-ouest de l'Europe et de l'Afrique du Nord.

Dans la mythologie grecque, il a été consacré à Afrodite et en Roman à Vénus.

Les Grecs l'ont utilisé pour orner les mariées avec des guirlandes.

Utilisation

Dans la cuisine peut être utilisé ses feuilles, fleurs et baies.

Les fleurs sont utilisées fraîches dans les salades, les feuilles sont idéales pour assaisonner les plats de viande et de poisson.

Les baies peuvent être cuites dans des sauces.

Ses feuilles contiennent des huiles essentielles aux propriétés antiseptiques pour le traitement des problèmes respiratoires, son infusion est également indiquée pour les infections bronchiques et l'inflammation des gencives.

Il est également largement utilisé comme ingrédient de base pour les cosmétiques et les parfums.