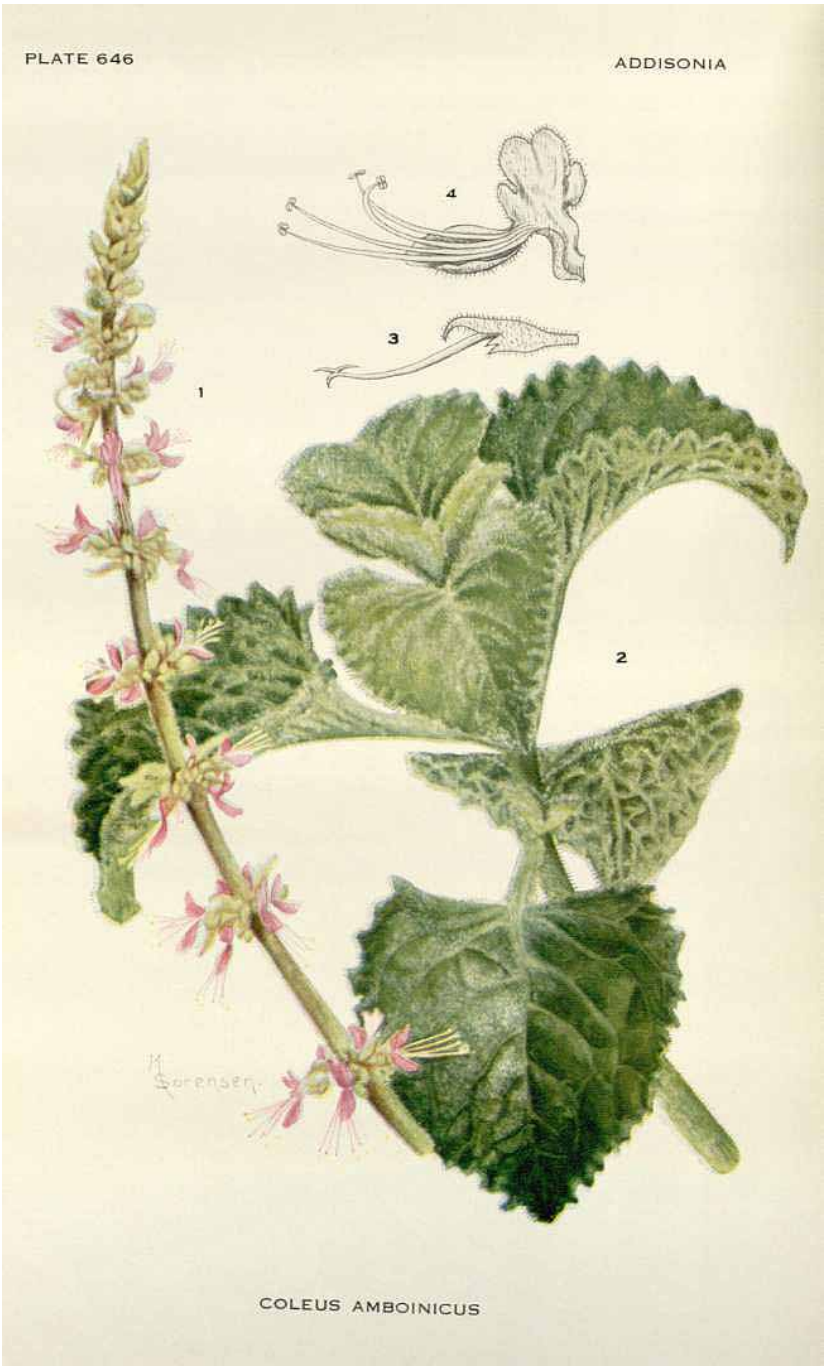
Gros thym

(Plectranthus amboinicus)



Herbacée vivace (sensible au gel) originaire d'Afrique orientale et méridionale, mais largement cultivée et naturalisée sous les tropiques de l'Ancien et du Nouveau Monde.

Elle présente des feuilles assez grandes (jusqu'à 7 cm de long), charnues, et peut mesurer jusqu'à 1 m de haut lorsqu'elle pousse en pleine terre, mais généralement beaucoup moins lorsqu'elle pousse en pot.

Comestibilité :
Les feuilles sont utilisées comme l'origan, le thym, ou encore la sauge, notamment pour masquer les odeurs et les saveurs fortes du poisson, du mouton et de la chèvre, ou pour parfumer, assaisonner, d?autres aliments tels que les farces, la soupe, la viande... En général une seule feuille est utilisée.

On peut également s?en servir pour faire un thé.

