Rue officinale

(Ruta graveolens)



C'est un sous-arbrisseau de 70 cm à 100 cm de haut environ, très ramifié et ligneux à la base. Ses feuilles d'un vert glauque, semi-persistantes, dégagent une odeur forte et pénétrante avec un fond rappelant le coco, souvent perçue comme désagréable, et ont un goût amer.

Comestibilité :
Les feuilles fraîches peuvent être utilisées hachées (parfois macérées dans du vinaigre) pour assaisonner les sauces et les plats de viande (saucisses, farces?). À utiliser modérément à cause du goût amer, et piquant, et des risques de toxicité.

En Éthiopie, on en met une brindille dans les tasses de café, et parfois dans les tasses de thé.

Les graines sont utilisées dans la préparation du vin de palme, dans les mélanges d?épices, certaines boissons.

En Italie du Nord, elles sont utilisées pour parfumer l'eau-de-vie (grappa alla ruta).

