Menthe espagnole
(Mentha spicata)
cv. 'Ispanica'



Très proche de la menthe marocaine, cette menthe verte vigoureuse de 50cm de haut s'en différencie par des feuilles plus grandes (celles-ci sont vertes clair, ovales, gaufrées, dentées et dégagent un parfum doux et frais) et une tige plus rouge. Elle forme un tapis aromatique très décoratif, surtout en été, avec ses fleurs de couleur mauve.

Résistance au gel : -18 à -23 °C ;

Comestibilité :
On l'utilise dans la cuisine orientale et méditerranéenne, avec les salades, les courgettes marinées, les boulettes de viande, les empanadas, le sauté de porc, ainsi que les desserts, les sirops, mojitos et d'autres cocktails comme le mint julep (dont ils sont inspirés). C'est également une base importante pour la fabrication des bonbons.