

ANOTHER
HERB HERBERT FAVOURITE HERBS
FACT SHEET

Coriandre Vietnamienne

Polygonum odoratum



Any enquiries can be directed to:
HERB HERBERT P/L
PO Box 24 Mombulk
Victoria 3793 AUSTRALIA
E-mail: herb@herbherbert.com

Il y a environ 150 espèces annuelles, vivaces et sous forme d'arbustes grimpants qui sont contenues dans ce genre.

La menthe pimentée aussi appelée menthe vietnamienne, rau ram, la menthe indonésienne et la coriandre vietnamienne est une herbe traditionnelle largement utilisée dans la cuisine du sud est de l'Asie. Les réfugiés vietnamiens ont introduit cette herbe dans les sociétés occidentales.

DESCRIPTION

Polygonum odoratum n'est pas une vraie menthe. C'est une herbe qui se répand avec des tiges liées et rampantes et une feuille au goût âcre et pimenté. La feuille en forme de lance est vert clair avec une marque rouge distincte en son centre. De petites fleurs roses apparaissent en été sur les terminaisons pendantes en aiguilles.

PARTIES UTILISÉES

Les fleurs et l'huile

PROPRIÉTÉS

Une herbe aromatique.

UTILISATION DE L'HERBE

Culinaire

Le goût âcre est différent de la coriandre et est utilisé pour parfumer une grande variété de plats asiatiques. Utilisez les feuilles fraîches pour donner du goût aux plats de poulet, de porc, de riz et de légumes. Utilisée crue, elle ajoute du piquant lorsqu'elle est mélangée à d'autres herbes pour les salades.

Médicinale

Aucune propriété médicinale particulière.

CULTURE

Nécessite un sol riche et humide au soleil ou en partie à l'ombre. Pousse facilement suite aux coupes ou divisions car les racines se forment facilement le long des articulations de la tige lorsqu'elles touchent le sol. Déposez du compost entre les rangs pour que les plantes restent saines.

RÉCOLTE

La plante peut être coupée entière pour son utilisation ou seules quelques feuilles peuvent être cueillies.

Height 80cm (30in) x Spread indefinite

