



jardins du nord



La chartreuse du jardinier



Autres noms

La Balsamite, Feuille de bible, Menthe coq, Menthe de Notre-Dame

Partie utilisée

Les feuilles

Quand on évoque **la chartreuse**, on pense tout d'abord à la liqueur digestive, **la chartreuse verte qui titre 55 ° ou la chartreuse jaune qui est moins forte**. Mais la chartreuse est aussi une plante. Elle fait partie de la famille des chrysanthèmes et on la surnomme balsamite ou menthe-coq.

La chartreuse peut-elle être cultivée au jardin ?

C'est une plante vivace, extrêmement rustique qui résiste à des gels jusque **- 20 ou - 25 °C**. Si elle se plaît bien à son emplacement, elle peut former de larges touffes et même se montrer envahissante.

Le feuillage est-il aromatique?

Le feuillage est **extrêmement aromatique**. Si on froisse une feuille, elle dégage une odeur de parfum de chewing-gum à la chlorophylle.

La chartreuse fleurit-elle ?

La floraison rappelle celle de **la tanaisie**. Ce sont des petits fleurons jaunes qui apparaissent tardivement à partir de fin septembre jusqu'aux premières gelées.

Comment allons-nous pouvoir utiliser la chartreuse ?

Quelques feuilles peuvent être insérées dans **une salade** pour l'aromatiser.
On peut également réaliser **une liqueur digestive maison**.

Façon de préparer sa chartreuse

Vingt feuilles sont placées avec **vingt morceaux de sucre** dans un litre d'eau de **vie pour fruits**. On laisse macérer durant un mois et on obtient sa chartreuse maison, l'élixir du jardin. Selon que vous l'aimez +/- forte en menthe ou en sucre, il est possible de l'arranger à votre goût.

La balsamite possède un goût **de menthe** mais elle est **plus amère**.

ATTENTION, l'abus d'alcool peut être dangereux pour la santé 🍷

Elle se prête bien à un emploi avec **le gibier, le veau, les soupes grasses et les omelettes à l'Allemande**.



A consommer avec modération

Fiche : 🌿 2021 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : [ici](#)