

Thym d'été

(Thymus vulgaris)

subsp. aestivus (Willk.) A.Bolòs &

O.Bolòs cv. 'à la rose'



Comestibilité :

Les feuilles et pousses, fraîches ou séchées, sont largement utilisées pour assaisonner et aromatiser de nombreux plats, seules ou en mélange avec d'autres herbes. Elles servent également à réaliser des infusions.

