

Aspérule Odorante

Galium odoratum (rubiacées)



La plante est parfois appelée "*petit muguet*" ou "*reine des bois*".

Lorsqu'elle est séchée, l'aspérule odorante dégage un parfum prononcé dû à la présence de coumarine (elle fait fuir les mites). On l'utilise pour aromatiser le "maitrank", boisson apéritive de la région d'Arlon à base de vin blanc de Moselle.

A consommer avec modération car à forte dose, elle provoque des maux de tête et des troubles digestifs.

En infusion, elle a des propriétés légèrement sédatives.

Floraison: mai - juin vivace