

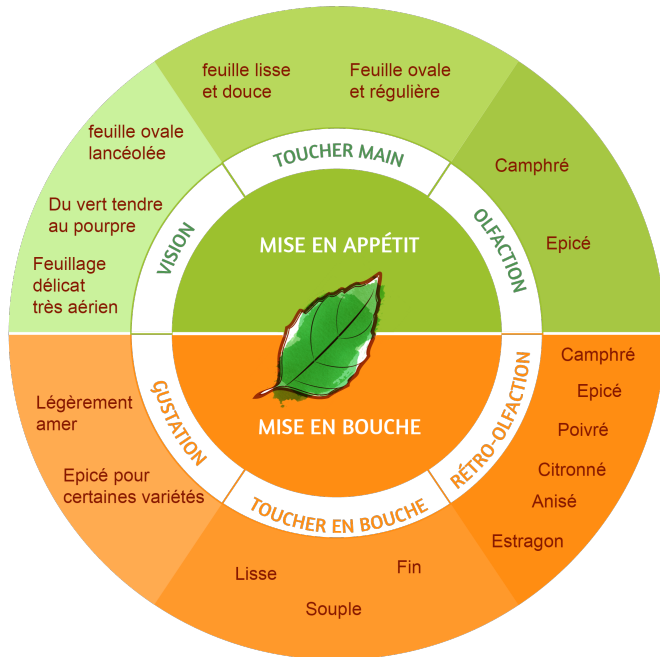
Le basilic



Famille des *labiacées* (ou *labiacées*)

Dégustez

Le basilic est une très jolie plante aromatique de 30 à 50 cm à l'aspect buissonnant. Ses larges feuilles sont ovales et lancéolées. Ses parfums sont très présents à la fois camphrés et épicés. De nombreuses variétés permettent d'explorer les arômes et les odeurs, telles le citron, la cannelle, l'anis et autres.



Une anecdote

Le terme "basilic" vient du grec *basilikos* "petit roi" ; on l'appelle aussi "herbe royale". Selon certains, c'est son arôme extraordinaire qui le rendrait digne de figurer sur la table des rois. C'est une plante sacrée en Inde.

Un jeu de dégustation

Retrouvez les odeurs de différentes variétés de basilic. Proposez plusieurs ingrédients comme la cannelle, le citron, l'estragon, l'anis et le poivre. Puis essayez de placer les variétés de basilics dont les odeurs correspondent.

Quelques idées de transformation

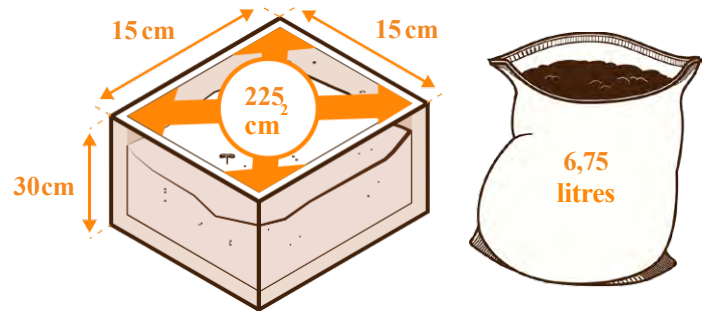
En pistou : écrasé au pilon avec de l'ail et de l'huile d'olive.
En pesto : ajoutez à la recette du pistou des pignons de pin et du parmesan.

Cultivez

Récolte envisageable pour un plant

Les feuilles se récoltent au fur et à mesure des besoins.

Pour cultiver un plant de basilic, vous aurez besoin de :



Arrosage

Le basilic exige de nombreux arrosages, la motte ne doit jamais sécher. Arrosez quotidiennement s'il fait chaud.

Conseils de jardinage

Préparez une terre riche et bien drainée en mélangeant : 2 parts de terreau de feuilles, 1 part de sable et 1 part de compost. Repiquez les plants que vous aurez semés en caissette ou semez clair directement. Ne laissez qu'un plant tous les 20 cm. À partir de juillet, coupez les feuilles à la demande. En supprimant l'extrémité des pousses, les tiges vont se ramifier, la plante produira d'autant plus de feuillage. Lorsque les fleurs se forment, supprimez-les pour favoriser la production de feuilles.

Plantes compagnes

Le basilic planté entre les tomates les protège des maladies et parasites.

Parasites et maladies

Le basilic peut être sensible aux maladies cryptogamiques, évitez de mouiller le feuillage.

Récolte de semences

Laissez un pied monter en graines à l'automne pour ressemer l'année suivante.

D'autres variétés à explorer

FIN VERT : hâtif et résistant, légèrement épicé.
CITRON : légèrement citronné.
CANNELLE : parfum de cannelle et de girofle.
SACRÉ DE THAÏLANDE : très épicé.
THAÏ : très épicé, parfum d'estragon et d'anis.

Calendrier :

jan	fev	mars	avril	mai	juin	juil	août	sep	oct	nov	dec

- semis à l'abri
- semis en place
- plantation
- récolte

Exposition :

