



Basilic 200 graines



En savoir plus:

Variétés de basilic à semer en sachet de 200 graines

Notre rubrique Plantes aromatiques propose plusieurs **variétés de basilic pour chaque utilisation et chaque goût :**

- Basilic Grand Vert :

Le basilic grand vert est un **condiment très odorant** souvent lié au soleil et aux vacances. Cette variété est reconnaissable à son **feuillage d'un vert intense et à sa saveur piquante. Le Grand vert est le plus connu de tous.**

- Basilic cannelle:

Le basilic cannelle est une **plante traditionnelle de la cuisine Brésilienne**. Cette **variété**, on ne peut **plus originale**, possède des feuilles ayant le **goût de la cannelle**. Le basilic cannelle **s'utilise principalement cru**, car son parfum s'estompe à la cuisson. Il **convient particulièrement** bien **aux salades**, mais aussi **moqueca brésilienne, cake salé aux tomates confites, cocktails** à base de fruits tropicaux, **sorbets, soupes, omelettes** et **saucés**. C'est aussi une **plante médicinale** dont on utilise les feuilles et les fleurs **en infusion** (usage interne) ou **décoction** (usage externe).

- Basilic citron:



Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.



Le **basilic citron**, comme son nom l'indique a le **parfum de citron** bien marqué. Ses **feuilles, moyennes et ovales**, à la couleur **vert clair** presque jaune, sont fragiles, sensibles au soleil et au vent. C'est une variété **très utilisée pour les boissons**, les **poissons**, les **pâtes**, les **desserts** ou en infusion.

- Basilic Siam Queen ou basilic Thaï:

Le basilic Thaï Siam Queen est une plante aromatique herbacée, annuelle. Ses **feuilles** sont **moyennes, ovales de couleur vert olive** et ses tiges et **inflorescences** sont **de couleur pourpre**. Ses feuilles possèdent un **parfum, mêlant la cannelle et l'anis** et elles sont très utilisées dans la **cuisine thaï et vietnamienne**. La **saveur** du basilic Thaï est **particulière, très épicée, ressemblant** à celle de **l'estragon** ou de **l'anis**.

- Basilic fin vert:

Le basilic fin vert possède de **petites feuilles minces, lisses, ovales**, d'un vert vif, dont **l'arôme est légèrement épicé**. **Le basilic fin vert est le plus utilisé des basilics en cuisine méditerranéenne**. Cette **variété** est **appelée aussi pistou dans le Midi**. De port buissonnant, il **peut atteindre une trentaine de centimètres** de hauteur.

- Basilic grec:

Le basilic grec (*Ocimum Basilicum Bascuro*) **se distingue** par ses **toutes petites feuilles pointues et très aromatiques**. Sa floraison est tardive et son plant de plus de **20 cm de hauteur** est en **forme de boule**. Il **convient particulièrement pour la culture en pot et en jardinière**.

- Basilic pourpre:

Le basilic pourpre est une plante aromatique, **décorative et possède un port compact**. Ses **feuilles** sont grandes, **violet-pourpre**, au **parfum plus poivré** que le basilic vert et ses **fleurs** sont d'un **rose pâle**, ce qui lui donne un **bel attrait ornemental**. **Le basilic pourpre** est original et **très recherché pour donner aux plats une touche de couleur**. C'est une variété qui est fort utilisée dans la cuisine méditerranéenne et asiatique. Le basilic pourpre **s'utilise principalement cru**, car son parfum poivré comme le gingembre, s'estompe à la cuisson. Le basilic pourpre est **utilisable comme colorant alimentaire**.

Le soleil dans votre assiette !

Quelques feuilles dans **l'huile d'olive** et vous aurez toujours sous la main **un condiment très apprécié**. S'il est préférable de **couper ses sommités fleuries** pour favoriser le feuillage, gardez quelques têtes séchées, **elles donneront à vos potages un parfum très délicat**.

Le basilic est un **aromate très odorant**, souvent liée au soleil et aux vacances dans le Sud. Le basilic présente un **feuillage d'un vert intense et à la saveur piquante**.

La plus connue des recettes au basilic est la "caprese" qui alterne en mille feuilles des tranches de tomate, de la mozzarella de bufflonne et des feuilles de basilic, le tout arrosé d'huile d'olive.

Comment cultiver le basilic ?



Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.



Cette plante méditerranéenne est une **grande frileuse**. Dans nos régions tempérées, elle préférera une culture en pot derrière une fenêtre ensoleillée. **Elle pourra** cependant **sortir dès les beaux jours**. Le basilic se plaît au jardin comme en cuisine avec les **tomates**.

Voici comment semer les graines de basilic :

De mars à juillet à chaud (18°) en pot dans un terreau de semis de qualité. Gardez humide jusqu'à la levée ensuite, surveillez afin d'éviter la pourriture (fonte des semis). Repiquez si nécessaire, si les semis sont trop drus.

La conservation du basilic est très simple

Il **supporte très bien la congélation** et peut être ainsi **consommé toute l'année**. Le basilic convient pour donner à vos salades ce parfum du sud, il préférera être consommé cru pour garder tous ses arômes.

Le basilic est un indispensable dans le jardin et la cuisine :

Le basilic est **utilisé comme herbe aromatique**. Ses feuilles s'utilisent de préférence crues car leur arôme s'atténue à la cuisson. Elles accompagnent les crudités, les pâtes, les coquillages, les poissons, les œufs, le poulet, le lapin, le canard, les sauces.... **L'infusion de feuilles fraîches aide à la digestion**.

Le basilic contient des quantités non négligeables de vitamine K.

Éviter de ciseler les feuilles fraîches au couteau, car elles risquent de s'oxyder. Déchirez-les à la main et ne les **ajouter qu'à la dernière minute aux sauces ou aux salades**. Pour la **préparation du pistou** ou de toute autre sauce à base de basilic, Nous vous conseillons de **piler les feuilles** au mortier plutôt que de les passer au robot.

Encore des questions à propos du basilic ?

Graines & Semences, **leader en vente en ligne de graines de qualité**, est à votre service pour toute question ou précision. Vous souhaitez bénéficier de **conseils quant à nos graines de basilic**? Contactez notre service clients sans engagement. Nous sommes là pour vous aider.

Caractéristiques:

Type de graines	Graines reproductibles et non traitées
Nom botanique (latin)	Ocimum basilicum
Famille botanique	Lamiacées
Type de plantes	Plante condimentaire, aromatique et/ou médicinale
Exposition	Soleil à mi-ombre
Hauteur	30 cm à 40 cm
Nombre de graines par gramme (+/-)	600



Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.



Graines - Semences
Ensemble, cultivons la biodiversité !

Mois de semis et plantation Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet

Mois de récolte Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Avril

Description courte:

Particulièrement **apprécié dans la cuisine méridionale**, le basilic, **très parfumé**, se décline en **plusieurs couleurs, formes et goûts** suivant la variété.



Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.