

Basilic

Ocimum basilicum

:: Origine

Inde

:: Partie comestible

Feuilles



:: Utilisation

Les feuilles de cette plante condimentaire s'utilisent fraîches pour aromatiser crudités, sauces, pâtes et omelettes.

On connaît des dizaines, voire des centaines de variétés. On trouve ainsi des variétés à arôme de cannelle, de citron, de lime, de camphre et de réglisse.

La taille des feuilles varie également, allant de la lilliputienne feuille du basilic grec à celle, immense, du basilic laitue, qui peut atteindre les 10 cm.

Plante annuelle