

## **Basilic Thaï - Ocimum Basilicum**

### **La Description:**

Le basilic thaï, originaire de Thaïlande, est également connu sous le nom de Bai Horapa ou basilic doux. Il a une odeur d'anis et de réglisse. Le goût est très intense et poivré. Alors que le basilic "normal" n'a qu'un goût légèrement aromatique. Le basilic est vivace et très sensible au froid. La plante peut atteindre une hauteur de 60 cm à 80 cm. Les feuilles de basilic thaï doivent toujours être utilisées fraîches et uniquement ajoutées aux plats en fin de cuisson. Il est indispensable dans la cuisine asiatique et est souvent utilisé dans les currys, les soupes et les sauces.

### **Cultivation:**

La culture en intérieur est possible toute l'année. Comme les graines sont des germes légers, elles ne sont que légèrement pressées sur la terre. À 20 à 25 degrés Celsius, les graines germent après 5 à 14 jours. Si vous semez à l'extérieur, vous devez attendre après les saints des glaces (mi-mai), car le sol doit être absolument hors gel. Le sol doit être riche en nutriments et en humus. Placez les graines à environ 20 cm de distance dans un endroit ensoleillé et à l'abri du vent. Afin de former de nouvelles pousses, il est toujours nécessaire de récolter les feuilles avec les tiges. Le basilic thaï est prêt à être récolté lorsque les feuilles sont belles, vertes et fortes. Ils sont les plus aromatiques entre juin et septembre.