

Graines de Basilic à feuille de laitue

[50CI0106]

Semences non traitées de *Ocimum basilicum* à feuille de laitue

Caractéristiques principales

Nom latin :	Ocimum basilicum
Nom vernaculaire :	Ocimum basilicum à feuille de laitue
Lieu de culture :	*A protéger en hiver, *Jardin tropical, *Serre chaude et Véranda, Potager & Verger, *Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Culture en intérieur
Hauteur :	40 à 50 cm
Type de plante :	Plante vivace (cycle de vie sur plusieurs années, décennies, siècles ou millénaires)
Port :	Buissonnant
Période de floraison :	Été
Feuilles :	Grandes feuilles vert tendre, très aromatiques.
Flleurs :	Floraison de juin à septembre. Fleurs blanches.
Température minimale (Rusticité) :	*supérieure à 5°
Recommandations :	Craint l'excès d'humidité. Associations positives : les carottes (le parfum du basilic éloigne la mouche de la carotte), les piments, les tomates (l'un renforce le goût de l'autre).

Culture

Exposition :	Plein soleil, Chaude, A l'abri du vent, Ensoleillé
Substrat / Sol :	*Fertile, Riche, fertile & humifère, *Humifère, Humide (garde très longtemps l'humidité), Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Léger & Meuble
Arrosage (plante adulte) :	2/5 Arrosage moyen
Maladies / Ravageurs :	Pourriture du collet (maladie cryptogamique), Fonte des semis Pincez les bourgeons terminaux pour favoriser la ramification. Supprimez les fleurs dès leur apparition (elles sont comestibles) pour favoriser la production de feuilles. Arrosez au pied sans mouiller le feuillage. En septembre, rabattez la plante de moitié pour stimuler une nouvelle pousse.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Les feuilles et les fleurs s'utilisent comme condiment pour parfumer salades et crudités, pâtes et pizzas, légumes chauds et soupes, poissons etc. Rajoutez les feuilles aux plats chauds après la cuisson pour préserver le goût. Ingrédient principal du pistou et du pesto. Mariage de goûts étonnant avec des fraises. Se consomme en tisane.

Semis

Facilité semis :	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	Semis sous abri : de mars à juin, à partir de 20°C Substrat : mélange terreau spécial semis et sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer Besoin de lumière pour germer : oui Profondeur : semis à la surface, sans couvrir, tasser Couvert : 1 mm de vermiculite Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct Repiquage individuel : plants de plus de 4 feuilles Plantation en place : après les gelées, à 30 cm Semis direct en place : après les gelées, sol chaud Étaler la production : semer tous les mois
Durée de germination :	5 à 14 jours

En savoir plus

Origine :	Inde
Intérêt :	Fleur comestible, *Feuillage, *Permaculture, *Comestible, *Parfum, Plante médicinale ou ayurvédique
Recolte :	Récoltez les feuilles au fur et à mesure de vos besoins, de mai à octobre.
Conservation :	Séchage ou congélation (une partie du parfum disparaît).
Propriétés :	Plante médicinale. Tonique, sudorifique, anti-inflammatoire, facilite la digestion. *
	*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.