

Basilic

OCIMUM BASILICUM

Le basilic est une plante annuelle qui mesure de 20 à 60 cm de haut et possède des feuilles ovales lancéolées, atteignant 2 à 3 cm, de couleur vert pâle à vert foncé, parfois pourpre violet. Ces petites fleurs blanches se présentent sous la forme de minces épis terminaux.

SES HISTOIRES

Le terme « basilic », est apparu dans la langue française en 1120. Il désignait à l'origine un serpent mythique dont le regard pouvait tuer, à moins qu'on ne l'ait aperçu le premier. Le mot vient du latin basilicum qui l'a emprunté au grec basilikos, « petit roi » car cette herbe n'était cueillie à une époque que par le souverain lui-même.

Dans la bible, on précise que c'est du basilic qui poussa autour du tombeau du Christ. Selon la légende, en Afrique, la consommation de basilic atténuait les douleurs d'une piqûre de scorpion.

SES UTILISATIONS

Le basilic a un parfum qui rappelle un mélange de muscade, cannelle, vanille et girofle. Le basilic est riche en antioxydants. Il aurait la capacité d'augmenter l'activité antibactérienne dans le traitement de certaines infections. Il agit sur l'appareil digestif pour lutter contre l'aérophagie et les coliques. Le basilic est une plante herbacée utilisée en tant qu'aromate en cuisine. On peut en faire le pesto ou l'utiliser en infusion mais ne pas le faire cuire car il perd de sa saveur.



Basilic OCIMUM BASILICUM