

Guide Pratique : Culture et Entretien du Basilic Thaïlandais

Calendrier de Semis et Plantation

- Semis en intérieur : Février à Avril (sous abri chauffé, 20-25°C).
- Repiquage : Après les dernières gelées, lorsque les températures nocturnes dépassent 15°C.
- Exposition : Plein soleil indispensable (minimum 6 heures par jour).
- Sol : Riche, humifère, bien drainé et maintenu humide.

Conseils d'Entretien

- Arrosage : Régulier au pied, sans mouiller le feuillage pour éviter les maladies fongiques.
- Paillage : Maintenir le sol frais avec un paillis organique.
- Taille : Pincer régulièrement les extrémités des tiges pour favoriser la ramification et retarder la floraison.
- Fertilisation : Apport léger de compost au moment de la plantation.

Astuces de Récolte et Conservation

- Récolte : Prélever les feuilles au fur et à mesure des besoins, en coupant au-dessus d'une paire de feuilles.
- Moment idéal : Récolter le matin, juste après la rosée, pour une concentration maximale en huiles essentielles.
- Conservation : Consommer frais de préférence. Peut être conservé dans un verre d'eau à température ambiante ou congelé dans des bacs à glaçons avec un peu d'huile d'olive.
- Astuce culinaire : Ajouter le basilic thaïlandais en toute fin de cuisson pour préserver son arôme anisé et épicé.

Checklist du Jardinier

- Contenants avec trous de drainage si culture en pot.
- Terreau spécial semis ou mélange léger terreau/sable.
- Pulvérisateur pour maintenir l'humidité sans inonder.
- Emplacement chaud et lumineux (rebord de fenêtre ou serre).