

Fiche de Culture : Le Basilic Thaïlandais (*Ocimum basilicum* var. *thyrsoflora*)

Calendrier de culture

- Semis sous abri (godets) : Mars à Avril
- Semis en pleine terre : Mai à Juin (après les dernières gelées)
- Repiquage : Lorsque les plants ont 4 à 6 feuilles
- Récolte : Juin à Octobre, au fur et à mesure des besoins

Besoins et conditions idéales

- Température : Entre 20°C et 25°C (plante très sensible au froid)
- Exposition : Plein soleil, minimum 6 heures par jour
- Sol : Riche en humus, léger et bien drainé
- Arrosage : Régulier pour maintenir le sol frais, sans excès d'eau

Conseils d'entretien

- Pincement : Couper régulièrement les sommités pour favoriser la ramification et obtenir un plant touffu
- Suppression des fleurs : Couper les épis floraux dès leur apparition pour concentrer l'énergie sur la production de feuilles
- Culture en pot : Idéal pour le déplacer selon l'ensoleillement ou le rentrer en intérieur si les températures chutent
- Fertilisation : Apport de compost ou d'engrais organique léger au moment de la plantation

Récolte et conservation

- Récolte : Prélever les feuilles au sommet des tiges pour stimuler la croissance
- Conservation : Consommer frais de préférence pour profiter de son arôme anisé
- Stockage : Possibilité de congeler les feuilles ciselées dans de l'huile d'olive ou de les sécher à l'ombre