

FICHE PRODUIT		NOM : LE BASILIC	
Photos	Origine	Famille	
 <p>Basilic</p>  <p>Basilic Pourpre ou violet</p>	<p>Le basilic serait originaire de l'Inde, où il est utilisé depuis des millénaires (cette plante sacrée en Inde, n'est pas consommée, mais utilisée pour des cérémonies religieuses et autres rites ancestraux).</p> <p>Son nom viendrait du grec "basilikón" (plante royale)</p> <p>Il est cultivé dans la zone méditerranéenne depuis plusieurs milliers d'années : il a toujours été utilisé par les Egyptiens, les Grecs et aussi les Romains pour qui il était l'un des symboles de l'amour. Les Grecs orthodoxes en parfument l'eau bénite et en disposent au pied des autels.</p> <p>Il gagne l'Amérique et l'Australie avec les migrants Européens.</p>	<p><b>Plantes aromatiques</b> A travers les siècles...</p> <p>Comme beaucoup de plantes, le basilic est utilisé dans différents domaines.</p> <p>Usage médical: en potion sédatives antiseptiques contre les maux d'estomac et les nausées.</p> <p>Usage domestique : il éloignerait les mouches, et les moustiques, et probablement les puces (dans le passé on en recouvrait le sol).</p> <p>Usage culinaire : C'est dans de nombreux plats que l'on peut apprécier son parfum et sa saveur typique : Pesto, pizza, pan bagna, salade de tomate....</p>	

### Caractéristiques

Cette plante annuelle buissonne peut atteindre une trentaine de centimètres de hauteur. Elle orne et embaume les jardins potagers ainsi que les rebords de fenêtres.

Il existe plus de 60 variétés de basilic, plus ou moins vert, voire pourpre ou noir, mais on le classe en deux familles basilic à petites feuilles, et basilic à grandes feuilles

Sa saveur puissante est caractéristique, on l'aime tout de suite ou on la déteste franchement.....

On trouve sur les marchés des basilics aux noms évocateurs : le basilic citronnelle, le basilic cannelle, le basilic Thaï (au parfum de jasmin et citron), le basilic frisé, le basilic Marseillais, le grand vert, le fin vert, à feuille de laitue.....

### Utilisation en cuisine

Sa saveur spécifique parfume les plats de la cuisine méditerranéenne (Française, Italienne et Grecque). Il fait depuis quelques temps, son apparition dans l'élaboration de desserts, ainsi que des apéritifs, où il contribue à de nouvelles sensations.

Boissons apéritives : Longo maï (vin blanc au épices et basilic), vin blanc au basilic pourpre

Décor : feuille cristallisées au sucre ou frite à l'huile d'olive

Entrées : salade de tomate, mozzarella et basilic

Soupes: soupe au pistou, minestrone Napolitain

Pâtes: tagliatelle au Pesto Genovese, ravioli à la Monégasque....

Poissons : filet de rouget, de daurade, chapon farci, filet de loup au crumble de basilic

Desserts : Sorbet au basilic, fraises aux olives confites et crème de basilic, tarte au chocolat et basilic

Condiments : huile d'olive au basilic, sel de basilic, vinaigrette au basilic

### A savoir

Le basilic est aussi appelé "pistou" dans le midi de la France. C'est fraîchement cueilli et ciselé qu'il exhale toutes ses qualités.

Il est conseillé d'incorporer le basilic au dernier moment dans une sauce chaude, afin de conserver le maximum de parfum et d'éviter son brunissement.

Le Pistou Provençal et le Pesto Génois, sont des préparations sensiblement similaires, que l'on utilise pour assaisonner les pâtes, accompagner des filets de poissons grillés ou rôtis

Pistou Provençal : Ail, basilic, huile d'olive, piler au mortier

Pesto Génois : basilic, pignons de pin, huile d'olive, piler au mortier

Il existe des variantes de ces préparations (chacun détenant la véritable recette.....) il est possible d'y trouver de la pulpe de tomate, du parmesan, du gruyère ou du gouda vieux râpé.

### Commercialisation / Conservation

Le basilic peut s'acheter en motte (ce conditionnement permet d'avoir des sommités et feuilles bien fraîches pour les décors) ainsi qu'en bouquet d'herbes fraîches coupées (sachet plastique).

Les modes de conservations modernes (lyophilisation, et surgélation), nous permettent d'avoir un produit aux qualités satisfaisantes. Il est possible de le trouver conservé dans de l'huile d'olive (le plus souvent haché).