



LUBERON VENTOUX

Immobilier

Le basilic s'adapte très bien à la culture en pot.

Il est possible d'y réaliser directement le semis, en espaçant les trous de 3 cm. Vous pouvez recouvrir le pot avec une plaque en verre ou un film alimentaire percé, à retirer dès que les plantules se lèvent.

ENTRETIEN

Contrairement aux croyances, l'exposition ensoleillée ne doit pas être brûlante dans les régions chaudes.

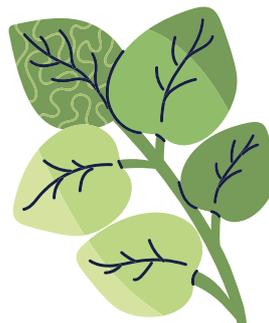
Le basilic préfère le soleil du matin et l'ombre l'après-midi.

Arroser régulièrement.

Astuce semis

à la plantation, ajoutez une poignée de compost et pulvérisez avec une décoction de prêle diluée.

Récoltez le basilic avant la floraison - apparition de petits épis blancs - en pinçant à la base au dessus de 4 feuilles. Le basilic poussera à nouveau pour une deuxième récolte.





LUBERON VENTOUX

Immobilier

COMMENT CONSERVER MON BASILIC

Après avoir nettoyé et séché vos feuilles de basilic, répartissez vos feuilles ciselées dans les bacs à glaçons et recouvrez d'huile d'olive.

Placez au congélateur.

Une fois congelés, ces glaçons de basilic vous accompagneront tout l'hiver dans vos plats chauds, sauces tomates...

Luberon Ventoux Immobilier
vous propose cette recette :

Le Pesto au basilic

60 g de basilic frais, 50g de parmesan,
30g de pignons de pins, 2 gousses d'ail,
10cl d'huile d'olive, sel, poivre.

Laver et sécher le basilic, démerger l'ail.

Mixer les pignons, l'ail, l'huile et le parmesan.

Ajouter le basilic et mixer de nouveau.

Assaisonner à votre convenance.

*Cette variété de basilic convient
idéalement à la recette du pesto, car il se
consomme de préférence cru afin d'en
préserver son parfum.*