

# Ocimum basilicum L., 1753 (Basilic)

Identifiants : 22015/ocibasa

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Ocimum ;

- **Synonymes :** *Ocimum basilicum* L. var. *majus* Benth. ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *large-leaved Thai basil, large-leaved basil, large-leaved sweet basil, Akohoun, Albahaca, Alfavaca, Babui tulsi, Baburi, Bahanda, Bai horapa, Bajiru, Balanoi, Basilico, Bhabri, Bhutulasi, Chi nieng vong, Dag kekigi, Damaro, Daye doye, Dhala tulasi, Dizulu, Feslegen, Furrunj-mushk, Gulal tulsi, Horapha, Hung que, Kali tulsi, Kama kasturi, Kapur kanti, Karpura tulasi, Kemangi, Koupanouwokou, Luo le, Manglak luk, Manjericao, Marua, Marva, Mili, Munjariki, Nasabo, Navadna bazilika, Nhambairam-queo, Nhambeira, Niazbo, Niyazbo, Panr, Pin-sein, Pucre, Rau que, Reyhan, Rudrajada, Sabza, Sajjagida, Selaseh puteh, Selasi, Selasih, Sisse-djambo, Solasih, Sucora, Surasa, Te marou, Thai basil, Tilshi, Tirnipupachai, Vaipar, Varvara, Vepudupachha, Yabani kekik, Yungne, Ziyar-aphyu ;*



- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

**Partie(s) comestible(s)**<sup>{{(0(+x))}}</sup> : feuilles, graines, fleur, herbe, épice, légume<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)**<sup>{{(0(+x))}}</sup> :

-les graines sont trempées dans l'eau et mangées ; elles peuvent être consommées seules ou utilisées pour aromatiser le pain et d'autres aliments ;

-les feuilles sont utilisées crues ou cuites pour aromatiser des aliments ; elles sont utilisées pour aromatiser la sauce tomate, le vinaigre, les soupes, salades, omelettes et la sauce pesto.

-il donne une huile utilisée en aromatisation ; celle-ci parfume les sauces, les marinades, les viandes et les confiseries<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

**Parties comestibles :** feuilles, graines, fleurs, herbes, épices, légumes<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique) | **Original :** Leaves, Seeds, Flowers, Herb, Spice, Vegetable<sup>{{(0(+x))}}</sup> Les graines sont trempées dans l'eau et mangées. Ils peuvent être consommés seuls ou utilisés pour parfumer le pain et d'autres aliments. Les feuilles sont utilisées crues ou bouillies pour aromatiser les aliments. Ils sont utilisés pour parfumer la sauce tomate, le vinaigre, les soupes, les salades, les omelettes et la sauce pesto. Il donne une huile utilisée dans l'arôme. Il aromatise les sauces, les cornichons, les viandes et les confiseries. Les fleurs sont consommées fraîches

Partie testée : graine<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)</sup>  
Original : Seed<sup>{{(0(+x))</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
6.4	1051	251	14.4	938	61.2	42.0	5.8



**Précautions :**

*néant, inconnus ou indéterminés.*

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



*Par Castielli, via wikimedia*

- **Liens, sources et/ou références :**

**dont classification :**