

Le basilic

Le **basilic** fait partie des fines herbes les plus connues et elle est assurément une des plus appréciées dans nos cuisines. Le **basilic** rehausse le goût et la saveur de nos plats, surtout ceux de pâte et ceux à base de tomate. Que ce soit avec des feuilles fraîches ou séchées, il s'ajoute dans les soupes aux légumes, dans les sauces à la viande, dans la farce ou le ragoût ou encore dans la sauce béchamel. Un détail important en vue d'atteindre les saveurs souhaitées est de toujours tripler la quantité de feuilles fraîches par rapport aux feuilles séchées. Le **basilic** s'incorpore aux différents plats à la fin de la cuisson. Il est l'ingrédient principal du pesto et du pistou. Saupoudrer des feuilles de **basilic** séchées et émiettées sur le fromage de plats à gratiner...un régal pour les yeux et la bouche.

Au jardin potager, les plants de **basilic** côtoient en toute sécurité (compagnonnage) l'aubergine, la tomate, l'asperge, le thym, la sauge, de même que les plants d'œillets d'inde (tagètes).