

Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth., 1832 (Basilic piment)

Identifiants : 2340/ocicar

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 27/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Lamiaceae ;
- **Synonymes :** *Lumnitzera carnosa* Spreng. 1827, *Ocimum selloi* Benth. 1832 ;
- **Synonymes français :** basilic à odeur de piment, basilic arbustif à senteur de piment = *Pepper basil*, *green pepper basil* ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -5°C (zone 9) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : feuilles
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) :
Ocimum Selloi est de plus en plus populaire aujourd'hui aux Etats-Unis, avec une saveur distinctive qui est comme son nom l'indique, une combinaison de poivron vert et de basilic. Si elles sont cultivées en plein soleil, les feuilles seront dures et immangeables



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Liens, sources et/ou références :**
 - ²⁷⁹ "MOTHER EARTH living" (en anglais) : <https://www.motherearthliving.com/plant-profile/green-pepper-basil.aspx> ;
dont classification :
 - [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;
dont Google (recherche de/pour) "*Ocimum carnosum*" : [pages](#), [images](#) / "*Basilic piment*" : [pages](#) ;