

Ocimum tenuiflorum L., 1753 (Basilic sacré)

Identifiants : 2344/ociten

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 18/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - Famille : Lamiaceae ;
- **Synonymes :** *Lumnitzera tenuiflora* (L.) Spreng. 1825, *Moschosma tenuiflora* (L.) Heynh. 1841, *Moschosma tenuiflorum* (L.) Heynh. 1841, *Ocimum hirsutum* Benth. 1830, *Ocimum inodorum* Burm.f. 1768, *Ocimum monachorum* L. 1767, *Ocimum nelsonii*, *Ocimum sanctum* L. 1767, *Ocimum tomentosum* Lam. 1785, *Ocimum villosum* Roxb. 1832, *Plectranthus monoachorum* (L.) Spreng. 1825 ;
- **Synonymes français :** basilic sacré de Thaïlande, basilic thaïlandais, basilic thaï, tulsi, tulasi, kraphao ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** holy basil, bush tea leaf, sacred basil ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : feuilles pour le thé, herbe, graines, épice, fleursμ{{0(+x)μ.
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ :
 - les graines tendres, lorsqu'elles sont trempées dans l'eau, donnent une boisson ;
 - les feuilles sont utilisées pour aromatiser ; elle sont utilisées pour aromatiser les pâtes de fruits, viennoiseries et confitures ; les feuilles fraîches peuvent être ajoutées aux salades ; elles sont également utilisées comme substitut pour le thé ;
 - les fleurs sont consomméesμ{{0(+x)μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Nombre de graines au gramme :** 2000 ;
- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Ocimum tenuiflorum*" : [pages](#), [images](#) | "**Basilic sacré**" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 405 (As *Ocimum sanctum*) ; Awasthi, A.K., 1991, *Ethnobotanical studies of the Negrito Islanders of Andaman Islands, India - The Great Andamanese. Economic Botany* 45(2) pp274-280 (As *Ocimum sanctum*) ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press*. p 216 (As *Ocimum sanctum*) ; Anon., 2003, *Native Plants for the Fitzroy basin. Society for Growing Australian Plants Inc. (Rockhampton Branch)* p 69 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins*. p 260 (As *Ocimum sanctum*) ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z)* p 1602 (As *Ocimum sanctum*) ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books*. p 12 (As *Ocimum sanctum*) ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House* p 143

