

# Ecrasé de potimarron aux oeufs brouillés et à la ciboulette

---



---

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 30 minutes

## Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 kg de potimarron
- 4 gousses d'ail
- 16 oeufs
- ciboulette
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 50 gr de beurre
- 1 cuil. à café de mélange d'épices garam masala
- sel, poivre

## Préparation :

1. Epluchez, épépinez et coupez le potimarron en morceaux
2. Epluchez et hachez l'ail
3. Faites cuire le potimarron à la vapeur pendant 20 minutes
4. Cassez les oeufs dans un saladier, ajoutez la moitié de la crème et mélangez
5. Dans une casserole, faites fondre le beurre
6. Ajoutez les oeufs, le sel et le poivre, et faites cuire à feu moyen tout en remuant à l'aide d'un fouet.  
Quand les oeufs sont cuits (crémeux), retirez-les immédiatement du feu et versez-les dans un saladier
7. Continuez à fouetter et ajoutez le reste de crème fraîche et la ciboulette
8. Assaisonnez à nouveau si nécessaire
9. Ecrasez le potimarron au presse purée ou passez-le au moulin à légumes
10. Saler, poivrer et ajoutez les épices
11. Déposez un peu de purée dans des assiettes puis répartissez les oeufs brouillés au centre et décorez de ciboulette