



Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

Brouillade au potimarron

Plat

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 800 g de potimarron
- 4 œufs
- 2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche
- ail
- ciboulette
- basilic
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

Vider, peler et émincer assez finement le potimarron (à la main ou au robot).

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans un wok ou une poêle anti adhésive et faire revenir le potimarron. Selon l'épaisseur des tranches, le potimarron va se réduire en bouillie, à chacun de faire en fonction de ses goûts !

En fin de cuisson, ajouter l'ail, la ciboulette et le basilic. Faire revenir encore un peu et ajouter la crème fraîche, saler, poivrer.

Batte les œufs dans un saladier jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux (ne pas ajouter une pointe de lait car il y a déjà la crème fraîche).

Verser les œufs sur la préparation et attendre un peu pour remuer.

Servir aussitôt.

BON APPÉTIT