

Солнечный и яркий крем-суп с тыквой и сливками уже одним своим видом способен поднять настроение. Он не только внешне привлекателен, но также очень вкусен и очень полезен. В нём много витаминов, а нежная кремообразная консистенция и изысканный сливочный вкус не оставят равнодушным никого. Готовится это блюдо достаточно просто. Продукты для него нужны тоже простые и не дорогие. Поэтому его стоит обязательно приготовить и попробовать.

Данное блюдо уже давно стало признанным шедевром гастрономии. Выдающийся французский шеф-повар из Лиона Поль Бокюз, чьё имя тесно связано с так называемой «новой кухней», вообще считал тыкву очень важным продуктом, называя её одной из основ мирового порядка. А суп из тыквы он называл весьма поэтичной метафорой: «околоплодная вода гастрономии». Этот суп Бокюз любил подавать в горшочках, сделанных из выскобленной тыквы. Для этого он брал небольшие по размеру тыквы, срезал с них верхушки и вычищал серединку. Суп наливался в свежую или слегка запеченную в духовке тыкву и подавался к столу в таком эффектном оформлении. Итак, приступим.

Рецепт крем-супа с тыквой и сливками

Ингредиенты:

- тыква, очищенная от семян и кожуры 0,5 кг;
- очищенные тыквенные семена 25г;
- сливки 10% 100 мл;
- масло сливочное 50 г;
- бренди 25 мл;
- caxap 25 г;
- куриный бульон 0,5 л;
- красный лук 1 маленькая головка;

1/2

Крем-суп с тыквой и сливками

Автор: Administrator 24.10.2019 00:00 - Обновлено 10.11.2019 16:16

- чеснок 3 зубочка;
- свежая зелень петрушки 10 г;
- соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление

- 1. Красный лук и зубочки чеснока очистить, вымыть и мелко нарубить не смешивая между собой.
- 2. В глубоком сотейнике растопить сливочное масло, обжарить лук до мягкости, затем добавить чеснок. Постоянно помешивая ингредиенты, жарить до появления лёгкого чесночного аромата. Важно не пережарить чеснок, а то он будет горчить.
- 3. Нарезать мелкими кубиками подготовленную мякоть тыквы и добавить её в сотейник. Жарить тыкву пока она немного не размягчится. Непрерывно помешивать все компоненты, чтобы ничего не подгорело.
- 4. Как только тыква начнёт становиться мягкой (это можно проверить нажатием ложки), добавляем в сотейник бренди и продолжаем жарить блюдо ещё около 5 минут. За это время алкоголь должен выпариться из сотейника.
- 5. Далее добавляем в сотейник куриный бульон, соль и солотый чёрный перец. Перемешиваем ингредиенты и варим и варим блюдо около 6-8 минут.
- 6. Затем снимаем сотейник с огня и добавляем в наше варево сливки и мелко нарубленную зелень петрушки.
- 7. С помощью блендера измельчаем всё содержимое сотейника до однородной кремообразной массы.
- 8. На сухой сковороде обжариваем тыквенные семечки.
- 9. Разливаем тыквенно-сливочный крем-суп по супницам и сверху украшаем каждую порцию тыквенными семечками. Блюдо подают к столу горячим.