



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;
- сахар – 25 г;
- куриный бульон – 0,5 л;
- красный лук – 1 маленькая головка;

- 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.