



ВЕЛУТЕ ИЗ МИДИЙ С ШАМПАНСКИМ

От "велуте" в моем супе, похоже, лишь название! Но звучит то как!

А еще это повод рассказать тебе, что такое настоящий суп-велуте и в будущем приготовить его классический вариант!

Велуте - это соус на основе "ру" (обжаренной мучной смеси), белого бульона.

А суп-велуте, это разновидность протертых супов, к которым относятся суп-пюре, сливочные супы и супы-биск...

Его так же как и сойс готовят на основе "ру" и белого бульона, добавляют бланшированные овощи, мясо, птицу, дичь или рыбу.

Его протирают и связывают лезьоном из смеси яичных желтков и сливок.

Я же свой велуте сделала из мидий, лука, добавила шампанское и перец чили...

Как говорится, все что было под рукой...

Все таки наверное нужно его переименовать будет :)))

Понадобится:

мидии очищенные - 500 граммов

лук - 1/2

лук порей - 1/4

перец чили - 1/2

сливки - 300 граммов

кокосовые сливки - 25 граммов

шампанское - 50 граммов (можно заменить на вино, бульон

или просто воду)
оливковое масло - 1 чайная ложка

Приготовление:

Мидии разморозь и обсуши. Лук крупно нашинкуй и обжарь в кастрюле с толстым дном на оливковом масле.

Как только лук станет мягким, добавь мидии, перец чили и туши на медленном огне, помешивая 5 минут.



Влей шампанское, сливки и кокосовые сливки. Доведи почти до кипения, выключи огонь, накрой крышкой и дай настояться пару минут.



Остложи несколько целых мидий для подачи и с помощью погружного блендера, преврати суп в пюре, посоли поперчи. Подавай горячим, украсив каждую порцию несколькими мидиями и микрогрином лука.

www.sifood.com.ua - Велуте из мидий с шампанским