



**SOUP POISSON DE CHEF ALEN**  
СУП ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ ОТ ШЕФА АЛЕНА

250 г очищенных креветок  
250 г очищенных мидий  
250 г куриной грудинки  
1 морковь  
1 стебель сельдерея  
1 корень петрушки  
1 пучок петрушки  
1 столовая ложка оливкового масла  
1 стебель брокколи  
1 луковица  
3 дольки чеснока  
250 г сухого белого вина, сорта Совиньон Блан  
100 г сливок  
2 литра воды  
2 чайные ложки соли  
1 кофейная ложка черного перца  
3 чайные ложки куркумы

На 4 порции

В кипящую воду опустить курицу, морковь, сельдерей, петрушку, 1 чайную ложку соли, перец. Варить 30 минут.

В оливковом масле обжарить лук, креветки, мидии, добавить вино, чеснок и куркуму. Тушить 20 минут. За это время жидкость должна испариться на 4/5.

Отварить в соленой воде брокколи.

В посуде измельчить блендером курицу, морковь, сельдерей, петрушку, брокколи и добавить сливки.

В бульон добавить получившееся пюре, очень тщательно размешать, до образования однородной массы, ввести креветки с мидиями.

Сверху посыпать петрушкой.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013