



# Суп-пюре из артишоков

## Ингредиенты:

Лук	1	Оливковое масло	15 г
Очищенные артишоки	400 г	Соль, перец	
Куриный бульон	500 мл		
Сливки	200 мл		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
<b>1</b>	Артишоки Оливковое масло Лук	400 г 15 г 1	Поместить в чашу	 120°C	1000 об/мин	4 мин	Открытое	
<b>2</b>	Куриный бульон	500 мл	Влить	 100°C	400 об/мин	15 мин	Открытое	
<b>3</b>	Сливки	200 мл	Добавить	–	3500 об/мин			Остановить, когда текстура станет нежной и без комочков.
<b>4</b>				–				Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



### СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

После очистки артишоки следует хранить в воде с лимонным соком, чтобы предотвратить окисление.