**Как приготовить жюльен с курицей и грибами в духовке**

**Ингредиенты**

Куриное филе – 500 г

Свежие грибы – 400 г

Ветчина – 300 г

Репчатый лук – 3 шт.

Сливки или молоко – 600 мл

Сметана = 250 г

Твёрдый сыр – 350 г

Сливочное масло – 70 г

Мука – 2 ст. л.

Растительное масло – для жарки

Мускатный орех – 1 ч. л.

Соль и перец – по вкусу

Прованские травы – ½ ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить классический жульен с курицей и грибами в духовке? Подготовим продукты. Грибы для жюльена можно взять любые – шампиньоны, вешенки или предварительно отваренные лесные.

**Шаг 2**

Продукты для настоящего классического жюльена нарезаются тонкой соломкой. Сначала нарезаем ветчину и перекладываем в миску.

**Шаг 3**

Твёрдый сыр натираем на мелкой стороне тёрки.

**Шаг 4**

Грибы (у нас свежие шампиньоны) нарезаем тонкими ломтиками.

**Шаг 5**

Репчатый лук очищаем и нарезаем крупной соломкой.

**Шаг 6**

Куриное филе сначала разрезаем поперёк на 3-4 тонких куска. Затем нарезаем мясо тонкой соломкой.

**Шаг 7**

Обжариваем отдельно, по очереди, ветчину, затем лук до золотистого цвета. Куриное филе обжариваем на очень горячей сковороде, чтобы оно зарумянилось, а мясо внутри осталось мягкое, сочное и нежное.

**Шаг 8**

Грибы также обжариваем на сильном огне, в один слой и небольшими порциями, чтобы они не успели пустить грибной сок, но зажарились.

**Шаг 9**

**Приготовим французский молочный сливочный соус Бешамель для жюльена.** В сковороде растапливаем сливочное масло и слегка прожариваем его до появления орехового аромата и всыпаем муку. Обжариваем 1 минуту, хорошо размешивая.

**Шаг 10**

Следом, малыми порциями вливаем горячее молоко, каждый раз перетирая массу до однородного состояния при помощи силиконовой лопаточки.

**Шаг 11**

Добавляем соль, чёрный молотый перец, прованские травы и мускатный орех. Хорошо смешиваем до однородной массы без комочков. Соус готов.

**Шаг 12**

Выкладываем в сковороду с соусом все обжаренные ранее ингредиенты и тщательно перемешиваем. Тушим 2 минуты и снимаем с плиты.

**Шаг 13**

Раскладываем приготовленную массу со сковороды в жаропрочные формы, оставляя сверху место для сырной шапочки.

**Шаг 14**

Обильно смазываем массу сверху сметаной и щедро присыпаем натёртым твёрдым сыром.

**Шаг 15**

Отправляем противень с формочками в разогретую духовку и готовим 15 минут при 200 градусах до румяной сырной корочки.

**Шаг 16**

Готовый жюльен с курицей и грибами достаём из духовки и пробуем.

**Шаг 17**

Блюдо получилось очень вкусным, ароматным, нежным, с красивой сырной корочкой, а молочный соус Бешамель довёл вкус жюльена до совершенства.

Приятного аппетита!