Автор: Administrator
25.09.2018 00:00 - Обновлено 10.10.2018 17:19



Жюльен (фр. Julienne) – способ предварительной обработки продуктов, при котором их нарезают в виде тонкой длинной соломки или полуколец. Он придаёт блюду более нежную консистенцию и позволяет ему быстрее приготовиться. Во французской кухне таким способом обычно нарезают молодые овощи в летнее время для супов, соусов и салатов. При этом салаты называют словом «жюльен», а супы – «суп-жюльен». В названиях блюд обычно уточняют основной ингредиент (к примеру, салат «Жюльен с грибами»).

В России под названием «жюльен» обычно понимается блюдо, запеченное под сырной корочкой в сливках, сметане или соусе бешамель. В качестве начинки для него используют курицу, грибы или морепродукты. Запекают жюльен в кокотницах (маленьких металлических кастрюльках с длинной ручкой) либо выкладывают начинку в корзиночки из песочного теста.
Тем, у кого нет желания покупать кокотницы или искать корзиночки, предлагаем вариант попроще. Давайте приготовим это сытное и аппетитное блюдо в булочках.

Рецепт классического жюльена в булочках

Ингредиенты:

- булочки – 6 шт;
- шампиньоны – 200 г;
- куриное филе – 200 г;
- лук репчатый – 1 головка среднего размера;
- мука – 1 ст.л. с горкой;
- сливки – 120 мл;
- молоко – 2 ст. л.;
- твёрдый сыр –150 г;

- растительное масло – 1 ст.л.;
- петрушка – 10 г;
- соль, молотый черный перец - по вкусу.

Приготовление

1. Булочки для нашего блюда покупаем в магазине или готовим самостоятельно. Главное, чтоб они были округлой формы и небольшого размера около 10 см в диаметре. Булочки для гамбургеров подойдут идеально.
С булочек снимем макушку и вынимаем серединку. Внутрь мы будем укладывать начинку, а из макушки можно будет сделать крышечку для готового блюда.
2. Куриное филе отвариваем и нарезаем мелкими кусочками.
3. Моем шампиньоны и лук, мелко их нарезаем. Затем обжариваем на сковороде на подсолнечном масле до золотистого цвета, добавляем куриное филе, солим и обжариваем ещё 2-3 минуты.
4. Сливочный соус готовим отдельно. На сухой сковороде обжариваем муку 2-3 минуты. Затем вливаем молоко и сливки, солим и перчим. На маленьком огне доводим соус до кипения и снимаем.
5. Заливаем соусом курицу с грибами и перемешиваем.
6. Натираем сыр на крупной тёрке.
7. Заполняем булочки начинкой, так чтоб осталось немного места до верхнего края. Сверху кладём тёртый сыр.
8. Запекаем булочки 7-10 минут в духовке, разогретой до температуры 1800. Признаком готовности для нас будет служить появление золотистой сырной корочки.
9. К столу жюльен в булочках подаём горячим, посыпав сверху мелко нарубленной зеленью петрушки.