

Υπέροχες κρέπες γεμιστές με κοτόπουλο και μανιτάρια, ιδανικό συνοδευτικό ή πρώτο πιάτο για γιορτινό τραπέζι αλλά και ένα πλούσιο κυρίως γεύμα!

## Τι θα χρειαστείτε

Για τις κρέπες:

2 αυγά

1 κούπα αλεύρι

1 1/4 κούπα γάλα

1/3 κ.γλ. αλάτι

1/4 κ.γλ. ζάχαρη

2 κουταλιές βούτυρο λιωμένο

Για τη γέμιση:

1 φιλέτο κοτόπουλο περίπου 500-600 γραμμάρια κομμένο σε μικρές μπουκιές

10 μανιτάρια σε φέτες

Προαιρετικά: μια κ.γλ. σκόνη σκορδου και όποιο μυρωδικό σας αρέσει (π.χ. εστραγκόν, μαϊντανός κλπ)

Για τη σάλτσα τυριών:

200 γρ. κίτρινα τυριά που λιώνουν

2 κ.σ. βούτυρο

2 κ.σ. αλεύρι

300 ml γάλα

Για το ψήσιμο: 200 ml κρέμα γάλακτος και λίγο έξτρα τυρί που λιώνει

Βούτυρο για το σωτάρισμα και για το ψήσιμο των κρεπών στο τηγάνι

Αλάτι και πιπέρι

# Κρέπες με κοτόπουλο και μανιτάρια στο φούρνο

## Εκτέλεση συνταγής

Ετοιμάζουμε το χυλό για τις κρέπες. Αναμιγνύουμε το αυγό με το γάλα, το αλάτι, τη ζάχαρη, το λιωμένο βούτυρο και προσθέτουμε λίγο - λίγο το αλεύρι μέχρι να έχουμε έναν ωραίο παχύρρευστο χυλό.

Κόβουμε το κοτόπουλο σε κυβάκια και τα μανιτάρια σε φέτες.

Σε τηγάνι σωτάρουμε το κοτόπουλο και τα μανιτάρια. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι. Μόλις ροδίσει το κοτόπουλο αποσύρουμε από τη φωτιά.

Ετοιμάζουμε τις κρέπες. Βάζουμε λίγο βούτυρο σε τηγάνι σε μέτρια θερμοκρασία και μόλις λιώσει ρίχνουμε μια κουτάλα από το χυλό. Ανακινούμε ελαφρά κυκλικά το τηγάνι να απλώσει ο χυλός. Μόλις αρχίσει και ξεκολλάει η κρέπα από τις άκρες τη γυρίζουμε με μια σπάτουλα. Θέλει ένα λεπτό ακόμα να γίνει και από την άλλη μεριά. Την αφαιρούμε και ετοιμάζουμε την επόμενη. Συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσει ο χυλός.

Ετοιμάζουμε τη σάλτσα τυριού. Σε κατσαρόλα βάζουμε να λιώσει το βούτυρο, ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με σύρμα. Προσθέτουμε το γάλα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το σύρμα. Βάζουμε ελάχιστο αλάτι, πιπέρι και ρίχνουμε τα τυριά. Μόλις λιώσουν τα τυριά ενσωματώνουμε και το κοτόπουλο με τα μανιτάρια και ανακατεύουμε.

Απλώνουμε σε κάθε κρέπα την ανάλογη ποσότητα γέμισης. Διπλώνουμε τις κρέπες σε ρολάκι κλείνοντας τις άκρες. Τις τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί ή πυρέξ με τις άκρες προς τα κάτω. Περιχύνουμε με την κρέμα γάλακτος και λίγο ακόμα τυρί τριμμένο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 20-25 λεπτά να λιώσουν τα τυριά.

# Κρέπες με κοτόπουλο και μανιτάρια στο φούρνο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Ετοιμάζουμε το χυλό για τις κρέπες. Αναμιγνύουμε το αυγό με το γάλα, το αλάτι, τη ζάχαρη, το λιωμένο βούτυρο και προσθέτουμε λίγο - λίγο το αλεύρι μέχρι να έχουμε έναν ωραίο παχύρρευστο χυλό.
- 2 Κόβουμε το κοτόπουλο σε κυβάκια και τα μανιτάρια σε φέτες.-
- 3 Σε τηγάνι σωτάρουμε το κοτόπουλο και τα μανιτάρια. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι. Μόλις ροδίσει το κοτόπουλο αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 4 Ετοιμάζουμε τις κρέπες. Βάζουμε λίγο βούτυρο σε τηγάνι σε μέτρια θερμοκρασία και μόλις λιώσει ρίχνουμε μια κουτάλα από το χυλό. Ανακινούμε ελαφρά κυκλικά το τηγάνι να απλώσει ο χυλός. Μόλις αρχίσει και ξεκολλάει η κρέπα από τις άκρες τη γυρίζουμε με μια σπάτουλα. Θέλει ένα λεπτό ακόμα να γίνει και από την άλλη μεριά. Την αφαιρούμε και ετοιμάζουμε την επόμενη. Συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσει ο χυλός.
- 5 Ετοιμάζουμε τη μπεσαμέλ. Σε κατσαρόλα βάζουμε να λιώσει το βούτυρο, ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με σύρμα. Προσθέτουμε το γάλα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το σύρμα. Βάζουμε ελάχιστο αλάτι, πιπέρι και ρίχνουμε τα τυριά. Μόλις λιώσουν τα τυριά ενσωματώνουμε και το κοτόπουλο με τα μανιτάρια και ανακατεύουμε.

- 6 Απλώνουμε σε κάθε κρέπα την ανάλογη ποσότητα γέμισης. Διπλώνουμε τις κρέπες σε ρολάκι κλείνοντας τις άκρες. Τις τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί ή πυρέξ με τις άκρες προς τα κάτω.
- 7 Περιχύνουμε με την κρέμα γάλακτος και λίγο ακόμα τυρί τριμμένο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 20-25 λεπτά να λιώσουν τα τυριά.