

# Filet mignon ao molho Béarnaise com batatas gratinadas



[clique para ampliar](#)

Olá o prato de hoje é um filet com molho béarnaise, um molho francês que eu acho que é o que melhor combina com carne, acompanhado de batata gratinada. O filet já tem em vários outros posts, então vamos fazer o molho e a batata gratinada. Vamos fazer para 6 pessoas.

Ingredientes para o molho (fiz parecida com a do Olivier Anquier):

- 2 cebolas picadas;
- 2 colheres (sopa) de estragão fresco picado;
- 1 ramo de tomilho;
- 1 folha de louro;
- 4 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco;
- 4 colheres (sopa) de vinho branco;
- 2 gemas;
- 125 g de manteiga gelada em pedacinhos;
- suco de 1 limão;
- Sal e pimenta em grão (quebrada) a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Em uma panela pequena coloque a cebola, o estragão, o tomilho, a folha de louro, o vinho branco, o vinagre e o sal. Deixe reduzir o líquido, até que sobre apenas 1 colher de sopa e peneire. Em uma panela misture as gemas com o líquido reduzido e leve ao fogo baixo. Sempre batendo, acrescente aos poucos a manteiga em pedacinhos, até que forme um molho consistente e acrescente o suco de limão, sal e pimenta.

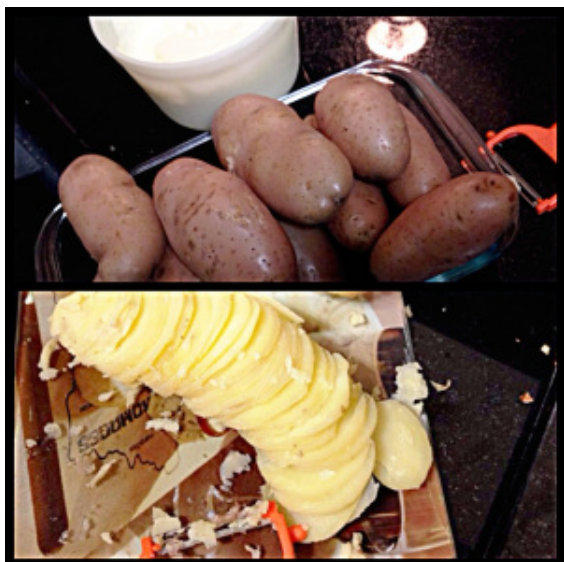


[clique para ampliar](#)

Ingredientes para a batata gratinada:

– 1 kg de batata cozidas por pouco tempo (para ficar mais durinha), cerca de 30 min, e cortadas e fatias finas.

- 400 ml de creme de leite fresco (nata);
- 400 ml de requeijão;
- 1/2 xic de leite;
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: em uma forma grande forme camadas de molho (mistura de todos os ingredientes fora a batata) e batatas alteranadas. Finalize com queijo ralado e coloque em forno pré-aquecido por cerca de 30 minutos, ou até dourar.



[clique para ampliar](#)

No final eu usei um molde para servir empratado. Acho que fica bonito.



[clique para ampliar](#)

Decorei com umas folhinhas de tomilho e pronto! Ficou uma delicia!

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

**[Sopa de cebola com casquinha](#)**

# de massa folhada



clique para ampliar

Olá, essa receita eu aprendi num curso de sopas e adorei! Sopa de cebola coberto por uma massa folhada. Misturando essa massinha na sopa depois de assada fica muito delicia. Eu servi de entrada em um jantar... Fiz para 6 pessoas. Ingredientes:

- 5 cebolas cortadinhas (na aula ele cortou bem grande, eu prefiro menor, usei o cortador de cebola);
- 2 caldos de cogumelos (pode ser de carne, frango ou legumes);
- 1/2 xic de azeite;
- 1 colher (sopa) de trigo;
- água (1 litro mais ou menos);
- sal e pimenta a gosto;
- Massa folhada congelada (qualquer uma);
- 1 ovo.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Coloque o azeite em uma panela quente, deixe esquentar um pouco e em seguida a cebola, deixe por 15 min, mexendo de vez em quando (ela pode queimar um pouco no fundo pra ficar mais marrom). Coloque em seguida o caldo e o trigo e deixe desmanchar. Coloque a água e deixe cozinhando em fogo baixo por 30 min, mexendo de vez em quando. No final acerte o sal e a pimenta. Ela deve ficar bem cremosa.

Montagem: Coloque a sopa em ramequins individuais e em seguida a massa folhada, apertando bem as bordas e pincele um ovo batido por cima para dourar. Coloque em forno pré aquecido a 200 graus por cerca de 30 min (bom é ir olhando e ver quando estiver dourado).



clique para ampliar



clique para ampliar



clique para ampliar



clique para ampliar

Essa sou eu bem feliz que todos cresceram e fizeram o maior sucesso.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$