

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: \$\$