***MOUSSE DE BETTRAVES***

INGREDIENTES

*Remolachas*

*Caldo de verduras*

*Crème fraîche*

*Cebolla*

*Sal*

*Pimiento negro*

* Coger 3 remolachas, quitar el piel y cortarlas
* Cortar la mitad de la cebolla
* Hacer el caldo verduras (20 cl)
* batir las remolachas con una batidora y añadir poco a poco el caldo para tener una consistencia suave un poco espesa
* Añadir 2 cucharadas copiosas de crème fraîche y mezclar muy bien
* Probarlo y añadir sal y pimiento a su gusto



***GRATIN DAUPHINOIS***

INGREDIENTES

*Patatas*

*Leche entera*

*Crème fraîche*

*Sal / Pimienta negro*

*Queso*

*Mantequilla*

* Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas
* Poner mantequilla en una fuente de horno
* Poner una primera capa de patatas, un poco de mantequilla, sal y pimienta negro y una cucharada de crème fraîche.
* Hacer otras capas así hasta que se acaban las patatas.
* Añadir un poco de queso rallado
* Añadir la leche, debe rozar la última capa.
* Poner en el horno caliente (200º) durante 30/45 minutos. Debe tener un poco de caldo, las patatas arriba deben dorarse y el cuchillo tiene que hundirse en las patatas sin esfuerzo.



***TARTE TATIN***

INGREDIENTES

*Manzanas*

*100g azucar*

*80g mantequilla*

*Hojaldre*

* Pelar la piel de las manzanas y cortarlas
* Poner la mantequilla en la fuente, cuando la mantequilla está caliente, añadir el azúcar mezclando hasta que esté fundida y empieze a dorar.
* Retirardel fuego, añadir las manzanas
* Calentarlas durante 3-4 minutos a fuego medio para hacer como un caramelo
* Dejarlas enfriarse un poco.
* cubrir con el hojaldre, poner los bordes dentro para que el caramelo no se desborde.
* Poner en el horno caliente (200º) y cocinar hasta que el hojaldre esté dorado.
* Con la ayuda de una fuente más grande, poner arriba y dar la vuelta para tener la tarta en el orden correcto.

