

CEPS A LA CREMA

Tallar els ceps a trossets petits.

Desfer una mica de mantega en una paella. Fregir-hi els cep fins que es vegin rossos. Tirar-hi una copeta de conyac i flamejar-ho . Deixar reduir.

Afegir crema de llet i remenar-ho fins que vagi espessint.

Variants:

- Si no espessa prou, s'hi pot afegir una mica de "Maizena" i si és massa espès, una mica de llet.
- Si es vol, es pot posar ceba. En aquest cas, tallar-la ben petita i coure-la amb la mantega abans dels ceps. (La ceba ha de quedar estofada, no fregida).