

### **CREMA DE CEPES (per acompanyar pasta o carns)**

20 g de ceps deshidratats  
½ ceba gran o una de petita  
15 g de mantega  
200 ml de nata líquida  
1 copeta de brandy  
Sal

Posar els ceps en remull amb aigua tèbia (molt poca)

Tallar la ceba ben petita. Desfer la mantega en un cassó i coure-hi la ceba. Remenar tot el temps, ha de quedar estofada, no fregida.

Escórrer els ceps (reservant l'aigua) i afegir-los al cassó. Remenar fins que es vegin cuits. Tirar-hi la copeta de brandy i flamejar. Deixar reduir.

Posar-hi la nata líquida i remenar fins que vagi espessint. Afegir una mica de l'aigua d'hidratar els ceps. Passar-ho pel braç elèctric per formar la crema.

Tornar-ho a un cassó o pot per si s'ha d'escalfar més tard, tastant-ho i corregint de sal. Si convé es pot afegir encara una mica més de l'aigua d'hidratar els ceps.

Servir calent per acompanyar la pasta o la carn.