

B1.16.1 Recette de purée maison

Rezept für selbstgemachtes Püree



Pour préparer une **purée** maison, on conseille de cuire les pommes de terre dans l'eau : ça aide à garder un bon goût. Quand elles sont tendres, on les écrase puis on ajoute du lait chaud avec un peu de crème et de beurre. On mélange jusqu'à obtenir une texture **onctueuse**. Enfin, on vérifie l'**assaisonnement** et on sert avec **des plats en sauce**.



*Um ein hausgemachtes **Kartoffelpüree** zuzubereiten, empfiehlt man, die Kartoffeln im Wasser zu kochen: das hilft, einen guten Geschmack zu bewahren. Wenn sie weich sind, zerstampft man sie und gibt dann warme Milch mit etwas Sahne und Butter hinzu. Man rührt, bis man eine **cremige** Textur erhält. Zum Schluss prüft man **die Würzung** und serviert es mit **Gerichten mit Sauce**.*

1. Quel est le secret pour garder un meilleur goût des pommes de terre ?
 - a. Les laisser refroidir dans le lait
 - b. Les cuire uniquement à la vapeur
 - c. Les cuire dans l'eau
 - d. Les faire frire avant de les écraser
2. Comment sait-on que les pommes de terre sont prêtes ?
 - a. Quand le couteau entre facilement dedans
 - b. Quand elles sentent le beurre
 - c. Quand elles deviennent dorées
 - d. Quand elles flottent à la surface

1-c 2-a