

B1.16.1 Recette de purée maison

Receta de puré casero



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**.



*Para preparar un **puré casero**, se recomienda cocer las patatas en agua: eso ayuda a conservar un buen sabor. Cuando están tiernas, se aplastan y luego se añade leche caliente con un poco de nata y mantequilla. Se mezcla hasta obtener una textura **cremosa**. Por último, se comprueba **el sazonado** y se sirve con **platos con salsa**.*

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

1-c 2-c