

## B1.16.1 Recette de purée maison



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**.



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

**1-b 2-b**