

B1.16.1 Recette de purée maison

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**.



*To prepare homemade **mashed potatoes**, it is recommended to cook the potatoes in water: that helps keep a good taste. When they are tender, mash them and then add hot milk with a little cream and butter. Mix until you get a **creamy** texture. Finally, check the **seasoning** and serve with **dishes with sauce**.*

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

1-b 2-b