

## B1.16.1 Recette de purée maison

*Ricetta di purè fatto in casa*



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**.



*Per preparare un **purè fatto in casa**, si consiglia di cuocere le patate nell'acqua: questo aiuta a mantenere un buon sapore. Quando sono tenere, si schiacciano e poi si aggiunge latte caldo con un po' di panna e di burro. Si mescola fino a ottenere una consistenza **cremosa**. Infine, si controlla il **condimento** e si serve con **piatti in salsa**.*

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 faire frire avant de les écraser
  - d. Les cuire dans l'eau
2. Comment sait-on que les pommes de terre sont prêtes ?
  - a. Quand elles deviennent dorées
  - b. Quand elles flottent à la surface
  - c. Quand elles sentent le beurre
  - d. Quand le couteau entre facilement dedans

**1-d 2-d**