

B1.16.1 Recette de purée maison

Recept voor huisgemaakte puree



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**.



Om een zelfgemaakte aardappelpuree te bereiden, raadt men aan de aardappelen in water te koken: dat helpt om een goede smaak te behouden. Wanneer ze zacht zijn, stampt men ze en voegt men warme melk toe met een beetje room en boter. Men mengt tot men een romige textuur verkrijgt. Ten slotte controleert men de kruiding en serveert men met gerechten met saus.

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 elles sentent le beurre
 - b. Quand elles flottent à la surface
 - c. Quand elles deviennent dorées
 - d. Quand le couteau entre facilement dedans

1-c 2-d