

B1.16.1 Recette de purée maison

Przepis na domowe purée



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**.



*Aby przygotować domowe **puree**, zaleca się ugotować ziemniaki w wodzie: to pomaga zachować dobry smak. Gdy są miękkie, rozgniata się je, a następnie dodaje gorące mleko z odrobiną śmietany i masła. Miesza się, aż uzyska się **kremową** konsystencję. Na koniec sprawdza się **przyprawienie** i podaje z **daniami w sosie**.*

1. Quel est le secret pour garder un meilleur goût des pommes de terre ?
 - a. Les cuire uniquement à la vapeur
 - b. Les laisser refroidir dans le lait
 - 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 flottent à la surface
 - b. Quand elles sentent le beurre
 - c. Quand le couteau entre facilement dedans
 - d. Quand elles deviennent dorées

1-d 2-c