

B1.16.1 Recette de purée maison

Receita de puré caseiro



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**.



*Para preparar um **purê** caseiro, recomenda-se cozinhar as batatas na água: isso ajuda a manter um bom sabor. Quando estiverem macias, amasse-as e depois adicione leite quente com um pouco de creme e de manteiga. Misture até obter uma textura **cremosa**. Por fim, verifique o **tempero** e sirva com **pratos com molho**.*

1. Quel est le secret pour garder un meilleur goût des pommes de terre ?
 - a. Les laisser refroidir dans le lait
 - b. Les faire frire avant de les écraser
 - c. Les cuire dans l'eau
 - d. Les cuire uniquement à la vapeur
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 deviennent dorées
 - d. Quand elles sentent le beurre

1-c 2-b