



Topic 17

La préparation du Hachis Parmentier par Mamoun

Vocabulaire			
passer à la moulinette	to put through a mixer	assaisonner	to season
une viande hachée	minced meat	persil	parsley
faire gratiner	to brown in the oven	une poêle	frying pan



Question 17a

Choisissez la réponse correcte et mettez une croix (X)

- 1 Cette recette porte le nom d'un homme du
 - a 17ème siècle
 - b 18ème siècle
 - c 19ème siècle
- 2 On obtient une purée en
 - a coupant des pommes de terre
 - b faisant frire des pommes de terre
 - c passant à la moulinette des pommes de terre cuites
- 3 Pour cette recette il faut
 - a du boeuf haché
 - b de l'agneau haché
 - c du porc haché
- 4 La viande est cuite
 - a à la poêle
 - b au four
 - c comme on veut
- 5 On varie le plat en changeant
 - a les légumes
 - b la farce
 - c l'assaisonnement
- 6 Mamoun assaisonne son plat avec
 - a des oignons, du persil et des épices
 - b du sel et du poivre et des oignons
 - c des oignons et des épinards
- 7
 - a On met toute la purée au-dessus de la viande
 - b On alterne les couches de viande et les couches de purée
 - c On mélange bien la purée et la viande
- 8 La mère de Mamoun
 - a ajoutait du fromage à la purée
 - b mettait du fromage au lieu de la viande
 - c mettait du fromage au-dessus de ce plat



**Question 17b****How does Mamoun express the following?**

1 Anyway the recipe bears his name.

2 You make a potato-based purée.

3 It is minced-meat cut into very small pieces.

4 You season it as you wish.

5 It can vary from one person to another.

6 From one month to another.

7 A different taste.

8 Once it is done.

9 She would brown it in the oven.

10 A particular flavour.

11 Very beautiful to see.

12 When nice and golden it is lovely.

