

# CHAUDRÉE DE POISSON

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MINUTES | PORTIONS : 6

## INGRÉDIENTS

- 1 oignon, haché
- 4 pommes de terre, hachées
- 3 carottes, coupées en dés
- 4 tasses de bouillon de poulet
- De 2 à 3 tasses de poisson (en morceaux)
- 1 boîte de lait concentré (354 ml ou 1 ½ tasse)
- 2 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre

## OPTIONS

Remplacer le lait concentré par du lait frais ou en poudre.

Ajouter du maïs, du céleri, des poivrons, de l'ail ou des champignons.

Ajouter du persil, du thym ou des herbes de votre choix.

1<sup>re</sup> étape : Hacher les légumes.

Hacher l'oignon et les 4 pommes de terre et couper les 3 carottes en dés. Dans une grande casserole, mettre les légumes et les 4 tasses de bouillon de poulet.

2<sup>e</sup> étape : Faire cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Couvrir la casserole et porter à ébullition à feu vif. Dès la première ébullition, baisser le feu au minimum et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 30 minutes).

3<sup>e</sup> étape : Ajouter les autres ingrédients.

Laisser la casserole sur le feu. Retirer le couvercle et augmenter le feu à moyen.

Ajouter les ingrédients suivants :

- 2 à 3 tasses de poisson (en morceaux)
- 1 boîte de lait concentré
- 2 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre, au goût

4<sup>e</sup> étape : Faire cuire le poisson sans remettre le couvercle.

Porter à ébullition à feu moyen.

Ce livre de recettes a été traduit en dëne sųłné.

Les recettes du présent livre s'inspirent du livre de recettes « Great food for Northern Cooks: Clear and easy recipes », publié en 2013 par le Conseil d'alphabetisation des TNO.



# ŁUE THĒN XĒL HECHÁS, FISH CHOWDER HÚLYE

EDĒRI JAT'U BĒR HAT'ÉTH SÍ DJONA TS'ĒN SQLÁGHE NOGĒL HÁNÍŁTHÁ BEGHÁLADA ʔAT'E | ʔEDĒRI JAT'U HET'ÉTH SÍ, BET'Á ʔELK'ÉTAGH DĒNE BEGHÁLCHI ʔAT'E

## T'A T'Á HAT'ETH

- ʔı́łághe t'ózyłane, nát'ath
- Dı́ nóshi, nat'ath
- Taghe tthay, nat'ath
- Dı́ tth'ay málay k'ásba tudhélaze
- Náke tó'tagh tó łue thĕn nat'ath
- ʔı́łághe satsán tıl ʔejĕrĕth'ú (354 ml tó 1.5 ledı́ tth'áy tó)
- Náke łus nechá ʔejĕrĕth'ú tles
- Dedhay chu denıts'ıaze chu

## ʔeyıle dé t'a t'áát'ı xadúwıle

Satsan tıl ʔejĕrĕth'ú ʔeyı bet'ánet'ıle dé ʔejĕrĕth'ú gĕné tó ʔejĕrĕth'ú ts'edá hát'ı t'ánet'ı

ʔedĕrı beta nele corn-u, celery-u, peppers-u garlic-u, mushrooms tth'ı

Bet'á henı xa ʔedĕrı neta nele parsley -u, thyme hulye tth'ı-u, hat'ele dé nĕn t'a yıdhĕn sí beta nele.

- 1 T'ası huneshe vegetables hulye náıt'áth  
ʔı́łághe t'ózyłane chu dí nóshi chu náıt'áth. Tagh tthay nát'áth.  
ʔeyı vegetables, beyé bestıl necha yé dı́ tth'áy málay k'ásba tudhélaze yé tánele.
- 2 ʔeyı vegetables deyérle ts'ĕn nıłghus.  
Beyé bestıl bekáıtan bek'e theta-u, tsó'kĕn k'e níłtı́. Tsó'kĕn bedáhárıdeth, té nédhĕl għa níłdeth. Nelghus ʔane ts'ĕn nelbes. Nıłghas dé, yuyághe náıłdeth. Nelghus ʔane ts'ĕn nelbes. ʔeyı vegetables hulye deyérle ʔane ts'ĕn nıłghus, tónas nogĕl hánıłtháá húk'e ts'ĕn.
- 3 Begħaltthĕn t'a t'á hát'ĕth beta ʔanele.  
ʔeyı beyé bestıl hıłchás sí hat'ı ts'ó'kĕn k'e thettagħ ʔanale. Bekáıtan hánetı́, Ts'ó'kĕn yuyághe náıłdith, tanıs húk'e ts'ĕn.  
ʔedĕrı beyé bestıl yé nele:  
○ Náke tó'tagh tó łue thĕn nat'ath  
○ ʔı́łághe satsán tıl ʔejĕrĕth'ú  
○ Náke łus nechá ʔejĕrĕth'ú tles  
○ Dedhay chu denets'ıaze chu beta nele henı xa
- 4 Łue nelt'ĕth  
Bekáıtan bedı́. Ts'ó'kĕn tanıs k'e níłdeth-u, nıłghas ts'ĕn nıłghus.  
Łue hebes ts'ĕn nıłghus (sqlághe nogĕl húk'e xa). Benáıgĕs.

ʔedĕrı ʔereht'ıis yé begħat'ası hátĕth bek'ureht'ıis sí 'Great food for Northern Cooks' hulye ʔereht'ıis tsı́ ʔat'e. ʔedĕrı ʔereht'ıis beyé recipes hulye k'ureht'ıis sí té neı́ ʔenuredı-u, neı́ bek'at'ı xadúwıle, ʔeyı Northwest Territories Literacy Council hulye ıyĕr'ııis-u yĕłtsı́ ʔat'e.

