

# CHAUDRÉE DE POISSON

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MINUTES | PORTIONS : 6

Ce livre de recettes a été traduit en tlicho.

## 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.

# ŁIWE TIÌWO

Dì 45gèa ts'ò hohlè | Dò 6 shèzhèa gha hot'e.

## Asì hatłq weyìi whela

- T'l'ots'i 1 ta] t'à
- Nj hshè 4 ta] t'à
- Whah 3, nechàlea ta] t'à
- K'àmba wet'i 4 libò
- Łiwekwò 2-3 libò
- Ejiet'oò satsqtò yìi (354 ml hanì-le dè 1.5 libò)
- Ejiet'oötlè echlılı nechà 2
- Dewa eyits'q dıhts'ia

## Ka]a

Ejiet'oò satsqtò yìi whet'l'i t'aàt'l-le waàdzà, dì hk'qa ejiet'oò gohlı t'ånet'l hanì-le dè ejiet'oò whegoqò t'ånet'l.

Corn, whah ka]a, dıhts'ia, garlic hanì-le dè dloöndi weta ahle.

T'l'oh whegoqò ka]a weta anele, parsley, thyme hanì-le dè ayii negha nez] si] weta anele.



## Akwełò 1: t'l'oh ka]a ta] t'à

T'l'ots'i 1 ta] t'à eyits'q nıhshe 4, whah 3 nechàlea ta] t'à.  
T'l'oh ka]a hazhq tò nechà yiale wexè k'àmba wet'i weta neht'l'i.

## Nàke 2: T'l'oh k'a]a hazhq dezhilea ts'ò neht'e

Tò asq'q k'e njige, wedaàtq xè. Nàtsø k'e whetq anele. Ehxoò anele. Ehxoò t'l'axqò, natsolea ts'ò nj] t]. Ehxoò anele. Ts'ehwhj a nexoò, hazhq whah ka]a dezhilea ade ts'ò, 30gèa akìyeh.

## Tai 3: Asìi ɬad] weta anele

Tò wedaàtq wede asq'q k'e dawhetq anele. Asq'q tanı ts'ò whetq anele.

Tò yìi neht'l'i:

- Łiwekwò libò 2-3
- satsqtò ejiet'oò 1
- echlılı nechà 2 ejiet'oötl'eh
- Negha nez] ts'ò dewa eyits'q dıhts'ia weta anele

## Dj 4: Łiwekwò neht'e

Wedaàtq wede. Asq'q tanı k'e whetq anele eyits'q ehxoò anele. Łiwekwò et'è ts'ò nehxoò. Ets'a] geh.