

# 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 tlic̓q̓.



# ƘIWE TIÌWO

Dii 45gèa ts'ò hohètè | Dɔ 6 shèzhèa gha hɔt'e.

## Asii hatɔ weyii whela

- Tí'ots'í 1 taj t'á
- Nɔhshè 4 taj t'á
- Whah 3, nechàlea taj t'á
- K'àmba weti 4 libò
- ƙiwekwò 2-3 libò
- Ejiet'òò satsòtɔ yii (354 ml hanì-le dè 1.5 libò)
- Ejiet'òòtìè echɔlɔjì nechà 2
- Dewa eyits'ò dɔhɔts'ia

## Kaɓa

Ejiet'òò satsòtɔ yii whetf'í t'aat'ɔ-le waàdzà, di hk'òà ejiet'òò gohlɔ t'ànet'ɔ hanì-le dè ejiet'òò whegòò t'ànet'ɔ.

Corn, whah kaɓa, dɔhɔts'ia, garlic hanì-le dè dloòndi weta ahte.

Tí'oh whegòò kaɓa weta anele, parsley, thyme hanì-le dè ayii negha nezɔ sii weta anele.

## Akweɔ 1: tí'oh kaɓa taj t'á

Tí'ots'í 1 taj t'á eyits'ò nɔhshè 4, whah 3 nechàlea taj t'á.

Tí'oh kaɓa hazhò tɔ nechà yiafe wexè k'àmba wet'í weta neht'í.

## Nàke 2: Tí'oh k'áɓa hazhò dezhièa ts'ò neht'è

Tɔ asòk'ò k'e nɔjɔge, wedaàtɔ xè. Nàtso k'e whetɔ anele. Ehxoò anele. Ehxoò tí'axòò, natsòlea ts'ò nɔj tɔ. Ehxoò anele. Ts'ehwhɔja nexòò, hazhò whah kaɓa dezhièa ade ts'ò, 30gèa akiyeh.

## Tai 3: Asii tadɔ weta anele

Tɔ wedaàtɔ wedè asòk'ò k'e dawhetɔ anele. Asòk'ò tanì ts'ò whetɔ anele.

Tɔ yii neht'í:

- ƙiwekwò libò 2-3
- satsòtɔ ejiet'òò 1
- echɔlɔjì nechà 2 ejiet'òòt'èh
- Negha nezɔ ts'ò dewa eyits'ò dɔhɔts'ia weta anele

## Dɔ 4: ƙiwekwò neht'è

Wedaàtɔ wedè. Asòk'ò tanì k'e whetɔ anele eyits'ò ehxoò anele. ƙiwekwò et'è ts'ò nehxoò. Ets'aj geh.

