CHAUDRÉE DE POISSON

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MINUTES | PORTIONS : 6

INGRÉDIENTS

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

2º 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^e étape : Ajouter les autres ingrédients.

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

le feu à moyen.

Ajouter les ingrédients suivants :

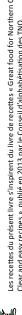
O 2 à 3 tasses de poisson (en morceaux)

O 1 boîte de lait concentré

2 c. à soupe de beurreSel et poivre, au goût

4^e étape : Faire cuire le poisson sans remettre le couvercle.

Porter à ébullition à feu moyen.







Ce livre de recettes a été traduit en dene kede.

ŁUE TUWELE

Dırı bekáet'e 45 minutes sadzeé zo bekaet'é | Dırı dene ets'étai heneht'e ot'e

Diri ełeta ahłe t'á hahtsi

- O Tł'otsę łáa taraká
- O Njshe dji taraká
- O Kwah tai tárat'a
- O Dih tuwele djj libó
- O Łue Nákə le ní dé taı tárat'a
- O Ejiret'ó (tane łáa dáudí ní dé libó łáa zó tanni)
- O Tłereko líchuyá necha náke
- O Lisél hé tenits'ih

Dule gúlú ałe

Ejiret'ó le ní dé mí léyáre dáudí ní dé mí lé k'one ale.

Corn, įt'ó (celery), peppers, garlıc, dlįąbére (mushroom) k'ola.

Tenįts'ih parsley, thyme, (herbs) goną́ą ayí betaołe nenęwę ní dé beta ahnele.

T'akwe łóə: Tł'o tarakwı

Tł'otsę łóə, taraká hé nį she dįį. Kwah tai.

Tane ke dıh tuwele dıı lıbó ahle gháré tl'ó beta ale.

Eyı k'é náke: Tł'ó wechá gots'é hahche

Tene satsóne k'e dawazeh gháré bedárachu gháré satsóne wekó

k'eheche gots'é ale.

?ehnj who tł'ágho ní dé satsóne tanj sadzé gots'é satsóne

nátsele k'ezałe.

Eyı k'é taı: Ayí k'ola beta ale

Tene satsóne k'e dawato. Bedágharachu. Satsóne tanı

wekó k'e ałe.

Ayí k'ola tene keawha:

O Łue náke le ní dé tai libó tene keawha

O Ejiret'ó łáa k'ola beta ałe

O Tłereko lichuyó nechá náko beta ałe

O Lisél hé tenjts'ih

Eyı k'é djj: Łue bekáat'é

