

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.

Ce livre de recettes a été traduit en dene zhaté.

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.

2^e 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.

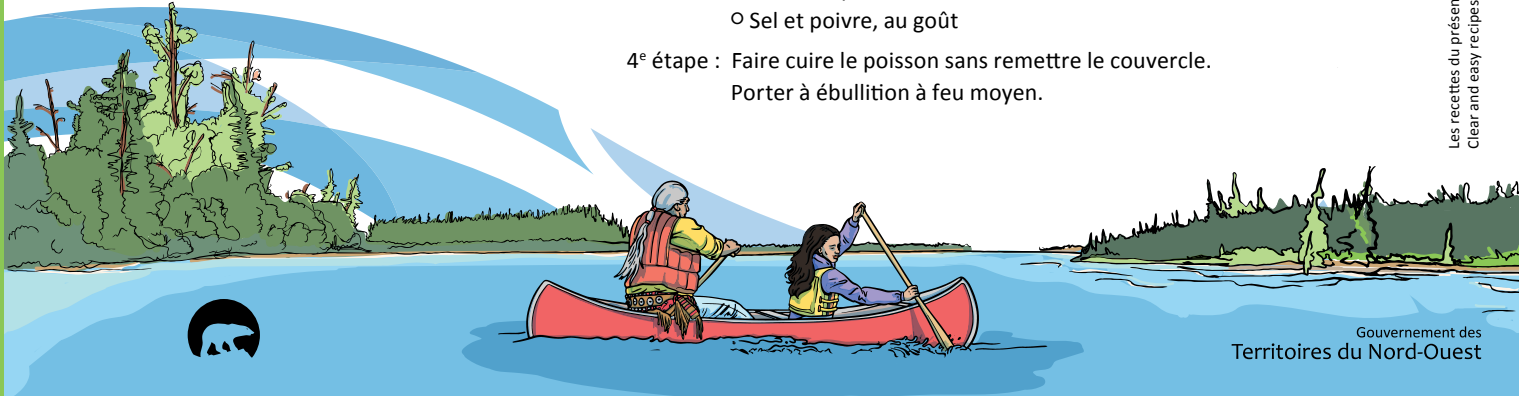
Laisser la casserole sur le feu. Retirer le couvercle et augmenter le feu à moyen.

Ajouter les ingrédients suivants :

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

Porter à ébullition à feu moyen.



ŁUE TUDHE DET'OH

Kí dıı hono ɔqó sıláı go-denéht'e zqh ghá káa dúlé edı megháádé mékáet'éh enats't'e | Dene ehts'étaı edı mégháádé mékáet'éh zqh gonet'é.

Azhíı ts'enidhe

- Tıı leech'ıé híé azhq tats'edehkah
- Nihshih dıı azhq tats'edehkah
- Tthah tai azhq tats'edehtheh
- Dıh tudhe dıı libó
- Łue aetselıah tadat'á, qıı í le énidé tai libó
- Satsqó tenie t'áh ejiet'ó ııé (híé libó ɔqó tanı)
- Ejiet'ó-tłehé tuah qıı nechá
- Denıts'ı gots'éh dedhaa

Ahsıı gonanée káa dúlé mét'ah ts'endıh

Satsqó tene t'áh ejiet'ó nets'éh le énidé káa dúlé zhu kúé ts'éh ejiet'ó í le énidé ejiet'ó theqo t'áh aneléh.

Ahsıı ts'enehsheh dettho, ıı'to láondıh, detsııı, t'totsı aetselıah, í le énidé dlóo ts'udzəa.

Met'áh ahsıı nezı t'endı h ghá chu metah aneléh í le énidé azhıı neghá nezı metah aneléh.

Athee ts'é: Azhq ahsıı ts'enehsheh tadıhtheh

T'ots'ı 1 taj't'à eyıts'q nıhshe 4, whah 3 nechálea taj't'à. T'ı'oh k'əa hazhq tq nechá yıale wexè k'amba wet'ı weta neht'ıı.

Nàke 2: T'ı'oh k'əa hazhq dezııılea ts'q neht'è

Tq asqk'q k'e nıııge, wedaàtq xè. Nàtso k'e whetq anele. Ehxoò anele. Ehxoò t'axqò, natsolea ts'q nııı tı. Ehxoò anele. Ts'ehwhıı a nexoò, hazhq whah k'əa dezııılea ade ts'q, 30gèa akiyeh.

Tai 3: Asıı ładı weta anele

Tq wedaàtq wedé asqk'q k'e dawhetq anele. Asqk'q tanı ts'q whetq anele.

Tq yıı neht'ıı:

- ııwekwò libò 2-3
- satsqó tq ejiet'oò 1
- echıııı nechá 2 ejiet'oòt'ı'eh
- Negha nezı ts'q dewa eyıts'q dıhts'ıa weta anele

Dı 4: ııwekwò neht'e

Wedaàtq wedé. Asqk'q tanı k'e whetq anele eyıts'q ehxoò anele.

ııwekwò et'è ts'q nehxoò. Ets'ajı geh.

