

# CHAUDRÉE DE POISSON

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MINUTES | PORTIONS : 6

Ce livre de recettes a été traduit  
en dene zhatié.

## INGRÉDIENTS

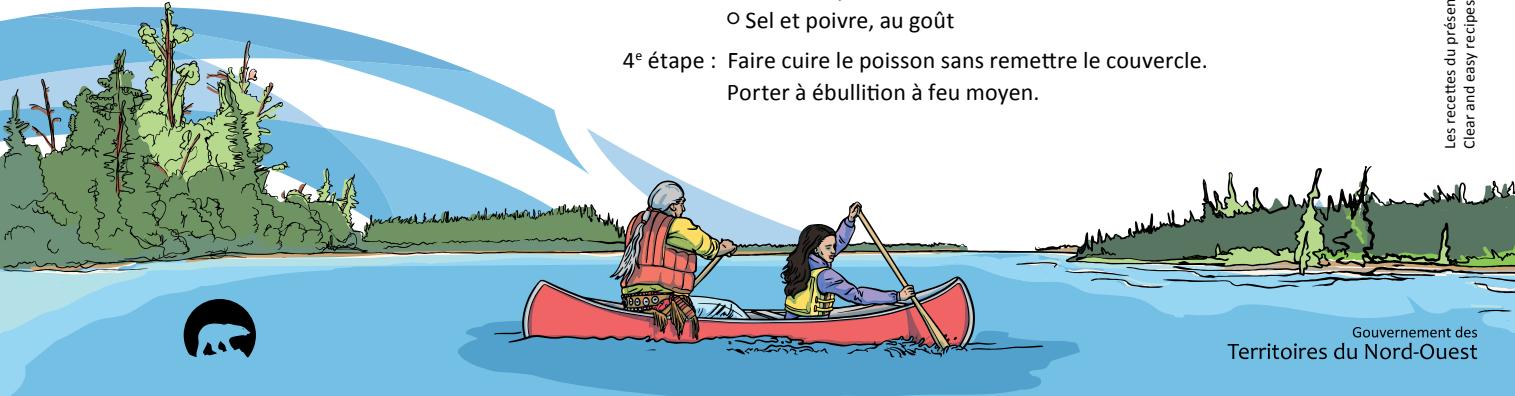
- 1 oignon, haché
- 4 pommes de terre, hachées
- 3 carottes, coupées en dés
- 4 tasses de bouillon de poulet
- De 2 à 3 tasses de poisson (en morceaux)
- 1 boîte de lait concentré (354 ml ou 1 ½ tasse)
- 2 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre

## 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>re</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>re</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>re</sup> étape : Faire cuire le poisson sans remettre le couvercle.

Porter à ébullition à feu moyen.

# ŁUE TUDHE DET'OH

## Azhíı ts'enidhe

- Tł̄j leéch'íjé tí é azhō tats'edeħkah
  - Nihshih djl̄i azhō tats'edeħkah
  - Tthah tai azhō tats'edeħtheh
  - Dih tudhe djl̄i libó
  - Łue aetseliah tadat'á, qki j̄ le énidé tai libó
  - Satsq̄ tenie t'áh ejiet ó tħeq (fí libó ʔóqó taní)
  - Ejiet ó tħeħeħ luah qki nechá
  - Denjts'i gots'eh dedħħaa

## Ahsí gonanée káa dúlé mét'ah ts'endih

Satsó tene t'áh ejiet'ó nets'eh le énídé káa dülé zhu kúé ts'eh ejét'ó j le énídé ejiet'ó thego t'áh aneléh.

Ahsíi ts'enehsheh detthoi, ít'o láondih, detsíli, tl'otsí aetseliah. í le énídé dlóo ts'udzea.

Met'áh ahsíí nezü ḱendíh ghá chu metah aneléh í le  
énidí azhíí neghá nezü metah aneléh.



Athee ts'é: Azho ahsíí ts'enehsheh tadíhtheh

Tł'ots'i 1 taⱡ t'à eyits'o nⱡ hshe 4, whah 3 nechàlea taⱡ t'à.

Tł'oh kaža hazho to nechà viałe wexè k'àmba wet'ì weta neht'ì.

Nàke 2: Tł'oh k'ap̓a hazh̓o dezhìlea ts'ò neht'è

Tó asq'kó k'e njige, wedaàtq xé. Nàtsø k'e whetq anele. Ehxoò anele. Ehxoò t'axqò, natsolea ts'ò njit. Ehxoò anele. Ts'ehwħj a nexoò, hazħo whħah każha dezhilea ade ts'ò, 30għea akiyeh.

### Taı 3: Asıı ɬadı weta anele

Tó wedaàtq wede asq'q k'e dawhetq anele. Asq'q tanı ts'q wheto anele.

## To yì nehtl'i:

### ◦ ከዕሰውዎች ለብዕ 2-3

° satsòto ejjet'ò 1

Qechulì nechà ? eiiet'ooìt'eh

Q Negha nezu ts'ò dowa ovits'ò dubits'ò weta anole

#### DL 4: ḫiwekwò neht'e

Wedaàtq wedę. Asq'q tanı k'e whetq anele eyits'q  
ehxoò anele

Łiwekwò et'è ts'ò nehxoò. Ets'aì geh.