

## CHAUDRÉE DE POISSON



### Ingrédients

POISSON BLANC	1/2 lb	ANETH EN PURÉE	1 c. à thé
SAUMON	1/2 lb	AIL	1/2 c. à thé
POIS VERT SURGELÉ	1 tasse	OIGNON	1 unité
CÉLERI EN DÉS	1 1/2 tasse	BOUILLON DE POULET	8 tasses
CHAMPIGNONS	1 1/2 tasse	FARINE NON-BLANCHIE	3 c. à soupe
MAÏS EN GRAIN SURGELÉ	1 tasse	HUILE CANOLA	2 c. à soupe

### Méthode

- **Suer les oignons, céleri et champignons**
- **Ajouter le bouillon de poulet, l'ail, l'aneth en purée et mijoter le plus longtemps possible pour bien infuser les légumes**
- **Cuire le poisson au four et défaire en flocons à la main**
- **Épaissir légèrement avec l'huile et la farine préalablement mélangées ensemble (roux)**
- **Ajouter les pois et le maïs à la fin**



