

## Hotch Potch

(Soupe épaisse au poisson et aux légumes pouvant constituer un repas)

2 pintes de bouillon de poisson	1 tasse de jus de tomate
1 chopine de poisson cuit émincé	3 grosses pommes de terre tranchées
1 grosse carotte coupée en dés	1 cuillerée à thé de poudre chili ou curry
1 navet coupé en dés	$\frac{1}{2}$ tasse de graisse de bacon ou d'huile
2 gros oignons hachés fin	
1 tasse de céleri haché	

Farine pour épaissir la soupe

Mettez les légumes dans une casserole. Salez et poivrez. Versez dessus le jus de tomate et la graisse de bacon. Couvrez bien et faites cuire au four pendant 45 minutes. Chauffez le bouillon de poisson. Ajoutez le poisson émincé, puis le contenu de la casserole. Délayez la farine et la poudre chili ou curry, dans de l'eau jusqu'à la consistance voulue. Versez dans la soupe en la remuant lorsqu'elle épaissit. Assaisonnez au goût.

## Soupe aux oignons et au bouillon de poisson

1 pinte de bouillon de poisson	$\frac{1}{2}$ tasse de farine
1 chopine de lait	1 blanc d'œuf battu en neige
6 oignons de moyenne grosseur	2 cuillerées à soupe de beurre
$\frac{1}{2}$ de tasse de graisse de bacon	Sel et poivre

Pelez les oignons et tranchez-les fin; mettez-les dans une casserole en ajoutant une cuillerée à soupe de graisse de bacon et couvrez bien. Faites cuire au four pendant une demi-heure. Chauffez le lait. Chauffez la graisse de bacon, ajoutez la farine en la tamisant, puis le lait chaud et remuez jusqu'à la consistance voulue. Chauffez le bouillon de poisson. Ajoutez la sauce blanche et les oignons cuits au four. Mélangez bien, salez, poivrez. Battez le blanc d'œuf. Mettez dans la soupière. Versez la soupe bouillante sur l'œuf en ajoutant le beurre et servez immédiatement.

## Soupe à la Mornay

1 pinte de bouillon de poisson	2 cuillerées à soupe de beurre
1 chopine de lait	1 cuillerée à soupe de persil haché
1 tasse de poisson cuit émincé	Extrait d'anchois, sauce Worcester ou sauce tomate pour assaisonner
1 tasse de sauce blanche cuite	
$\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé	

Faites chauffer ensemble le bouillon de poisson, le poisson émincé et le lait. Ajoutez la sauce blanche et le fromage, en remuant, pendant qu'il fond sans bouillir. Assaisonnez, ajoutez le beurre et le persil.