



## LE CHAUDAGE

Laver et découper la viande en morceaux.

Faites bouillir de l'eau avec les épices (suffisamment pour recouvrir la viande), puis ajouter la viande découpée.

Laisser mijoter en vérifiant la cuisson.

En fin de cuisson, ajouter les pommes de terre coupées en dés et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Servez le Chaudage accompagné de boudin créole et de légumes (racines) : bananes, fruits à pain, ignames, patates douces, madères.

Enjoy your meal !!



## LES RECETTES DU CONFINEMENT



Chaudage : chodaj en créole viendrait du mot français échauder : tremper dans de l'eau chaude

Cette idée de recette nous a été communiquée par Guy B. notre marie-galantais d'adoption.

[WWW.SPPB.EU](http://WWW.SPPB.EU)



Pour ?? pers.

Viande de porc ou bœuf maigre  
Pomme de terre  
Épices : piment, sel, oignon, persil  
Cive, thym, ail

Comme tout bon plat antillais, çaoufé avec les quantité

