

Pâte de Maïs au Poulet (Ayimé)

Ingrédients:

- 500g de poulet
- 200g de farine de maïs
- 2 oignons
- 2 tomates
- 1 poivron vert
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- Sel, poivre, et épices au goût

Instructions:

1. Faites cuire le poulet dans de l'eau bouillante avec du sel et des épices de votre choix.
2. Hachez les oignons, les tomates et le poivron.
3. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites revenir les oignons, les tomates et le poivron.
4. Ajoutez le poulet découpé et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
5. Préparez la pâte de maïs en mélangeant la farine de maïs avec de l'eau et faites cuire jusqu'à ce qu'elle
6. Servez la pâte de maïs avec le poulet sauté.