

# Amiwo (Pâte de Maïs)

## Ingrédients:

- 200g de farine de maïs
- 500ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 oignon
- 2 tomates
- 1 piment frais
- Sel et poivre au goût

## Instructions:

1. Mélangez la farine de maïs avec l'eau pour obtenir une pâte homogène.
2. Faites chauffer l'huile dans une casserole, puis ajoutez l'oignon et laissez dorer.
3. Ajoutez les tomates et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.
4. Versez la pâte de maïs dans la casserole et remuez continuellement pour éviter les grumeaux.
5. Ajoutez du sel, du poivre et du piment selon votre goût.
6. Continuez à cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite et épaisse. Servez chaud.