Poulet Au Maïs

Mısırlı Tavuk

1 petit poulet
1 boîte de maïs en conserve
2 oignons
1 tasse d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café d'amidon
1 tasse d'eau

Coupez les oignons, faites cuire dans l'huile.
Séparez le poulet en morceaux. Mettez du beurre dans une poêle. Quand le beurre fond, rajoutez les morceaux de poulet puis faites griller les deux face, de façon à prendre couleur.
Rajoutez sur les oignons, de l'eau chaude, du cumin, du sel et de l'amidon. Mélangez l'ensemble.
Rajoutez les morceaux de poulet à ce mélange. Fermez le couvercle puis faites cuire pendant 20 minutes.
Filtrez l'eau du maïs puis rajoutez en compagnie du thym. Retirez du feu après quelques minutes.
Ramenez à table de façon chaude.

N-B; Si le thym cuit longtemps, il deviendra amer.