

# A la découverte du... **Xinxim de galinha**

Je te présente la recette du **Xinxim de galinha**, un plat typique de la **région de Bahia** !

Ce plat est à base de **poulet et de crevettes!**  
Découvre la recette pour te régaler les babines !



Voici les ingrédients nécessaires pour 4 personnes :

4 cuisses de poulet  
250g de crevettes décortiqués  
50g de cacahuètes  
50g de noix de Cajou  
10cl de lait de coco  
4 gousses d'ail  
2 oignons  
2cm de gingembre frais  
Le jus d'un citron  
Une poignée de coriandre  
Sel et poivre  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive



# Les étapes :



- 1** Préparez la **marinade** : pelez et hachez les **oignons** et les **gousses d'ail**. Pelez et râpez le **gingembre**. Mélangez ces ingrédients dans un bol avec l'huile et le sel.
- 2** Faites **mariner** les morceaux de poulet dans la marinade pendant **15 minutes**.
- 3** Faire revenir les poulets une **cocotte** pendant **30 minutes** en remuant de temps en temps.
- 4** Ajouter le reste de la marinade, les **crevettes** hachées, les **noix de cajou**, les **cacahuètes** et le **lait de coco**
- 5** Laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit **cuite**, en ajoutant de l'**eau** pour faire la sauce.



Tu peux le servir avec du riz, c'est parfait !

Bon appetite !

