



Recette du fameux Poulet Dixie Lee

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de farine
- 1-2 cuillère à thé d'origan
- 2 cuillères à soupe de sel
- 2 cuillère à soupe de poivre
- 2 cuillère à soupe de sel de céleri
- 2 cuillère à soupe de moutarde sèche
- 3 cuillères à soupe de paprika
- 2 cuillères à soupe de sel d'ail
- 3 cuillères à soupe d'accent(facultatif)
- 1 cuillère à soupe de gingembre
- 1 cuillère à soupe de basilic
- 1 oeuf battu dans une tasse de lait

PRÉPARATION:

- Mélanger tout les épices avec la farine dans un bol.
- Tremper le poulet dans le mélange de lait et oeuf puis rouler dans la panure.
- Cuire 5 à 10 minutes dans l'huile.
- Finir la cuisson au four environ 20 minutes à 350F.



Bon appétit!
Maman xx;)