

100% Organic
Organique



Ingredients: Sauge séchée
Ingredients: Dried sage



Olentia

Sauge Séchée Dried Sage



NET WT 4 OZ

2 livres de dans les pilons de poulet
1 cuillère à soupe de sel de mer ou cacher
2 cuillères à soupe de sauge moulu
1 cuillère à thé de poudre d'ail
1 cuillère à thé de cassonade
1 cuillère à thé de poivre noir craqué frais
2 gros œufs
1 tasse de farine tout usage
Huile végétale pour la friture

Rincer le poulet et bien l'assécher. Réserver.

Fouetter le sel, la sauge moulu, la poudre d'ail, la cassonade et le poivre noir. Frotter le poulet avec le mélange d'épices.

Dans un grand bol, battre les œufs et les réserver. Dans un autre grand bol, fouetter la farine et l'excédent d'épices.

Enrober chaque morceau de poulet dans l'œuf, puis l'enfoncer de farine. Secouer et réserver.

Chauffer environ 1 pouce d'huile à 375° dans une grande poêle à frire ou dans un four à brochettes.

En petites quantités, déposer délicatement le poulet dans l'huile chaude et le faire revenir des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit croustillant et cuit, 10 à 15 minutes de chaque côté.

2 pounds bone-in chicken drumsticks
1 tablespoon kosher or sea salt
2 tablespoons ground sage
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon brown sugar
1 teaspoon fresh cracked black pepper
2 large eggs
1 cup all-purpose flour
Vegetable oil for frying

Rinse the chicken and pat dry. Set aside.

Whisk together the salt, ground sage, garlic powder, brown sugar, and black pepper. Rub the chicken with the spice mixture.

In a large bowl, beat the eggs and set aside. In another large bowl, whisk together the flour and any excess spice rub.

Coat each piece of chicken in egg and then dredge in flour. Shake off any excess and set aside.

Heat about 1 inch of oil to 375° in a large frying pan or Dutch oven.

Working in small batches, gently place the chicken into the hot oil and fry on both sides until crispy and cooked through, 10 to 15 minutes on each side.