



Mes cornes de gazelle

Ingrédients :

Pâte :

- 250 g de farine
- 80 g de beurre ramolli
- de l'eau de fleur d'oranger

Garniture :

- 200 g d'amandes en poudre
- 70 g de sucre
- 4 cas d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

La pâte :

Mélangez les ingrédients en ajoutant suffisamment d'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte très souple (surtout, n'ajoutez pas d'eau !). Laissez reposer 15 mn.

Confection de la corne :

1- Prendre une petite boule de pâte puis étalez la (j'ai utilisé la machine à pâte et j'ai d'abord passé ma pâte au n°4 puis je l'ai repassé au n°6), mettre un petit boudin de farce au milieu comme ici :

Replier la pâte en enveloppant la farce et soudez en appuyant très fort :

2- Donnez une forme courbe comme ci-dessus pour obtenir une corne et coupez tout autour pour enlever le surplus de pâte que vous voyez avec une roulette crantée, en laissant une marge tout autour de la farce.

3- Déposez vos cornes de gazelle sur une plaque de four.

Cuire à feu moyen Th 4/5. Les cornes ne doivent pas dorer, elles restent blanches car la cuisson se poursuit après la sortie du four. Touchez les et quand elles sont mi dur mi molles, sortez les du four. Normalement, cela prend 1/4 heure.

Bon appétit !