

La corne de gazelle est une pâtisserie que l'on retrouve dans tous les pays du Maghreb, elles sont souvent accompagnées du traditionnel thé vert.

A base d'amandes et de fleur d'oranger, **cette pâtisserie maghrébine** se distingue par son allure « en forme de croissant ». Appelée Ka'b el Ghazal en arabe, soit « cheville de gazelle », la signification en français est quelque peu différente pour une raison inconnue.

Chez le voisin Algérien et à Alger en particulier elle est connue sous le nom de *tcharak* (croissant).

Ingrédients

Pour la pâte des cornes de gazelle

- 300g de farine
- 10cl d'eau de fleur d'oranger
- 100g de beurre
- 1 pincée de sel / 1 pincée de levure chimique
- 1 c-à-s de sucre glace

Pour la farce cornes de gazelle

- 200g d'amande en poudre
- 100g sucre glace
- 1 c-à-c d'arôme de vanille
- 1/2 c-à-c de cannelle en poudre
- Zestes d'un citron
- 1 c-à-s de beurre fondu
- 5cl d'eau de fleur d'oranger

Pour la finition des cornes de gazelle

- 10 cl d'eau
- 5cl d'eau de fleur d'oranger
- 55g de sucre
- Sucre glace

Préparation

Cornes de gazelle

1. Dans un récipient, ajoutez la farine, le sucre, le sel et la levure chimique. Ajoutez le beurre fondu et à l'aide d'un fouet mélangez la composition, finissez en ajoutant les 10cl de fleur d'oranger. En travaillant la pâte, elle finira par se détacher des bords de votre récipient, c'est bon signe! Filmez le récipient et placez la pâte au frigo.
2. Passons au travail de la farce. Pour cela, ajoutez l'ensemble des ingrédients pour la farce dans un second récipient. Mélangez délicatement jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
3. Préchauffez votre four à 170°.
4. A ce stade, sortez la pâte de votre réfrigérateur et à l'aide d'un rouleau pâtissier l'abaissez sur un plan de travail préalablement fariné. A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un petit bol, découpez dans la pâte des cercles réguliers.
5. Dans chaque cercle, placez au centre une petite quantité de farce. Refermez la pâte et soudez les bords à l'aide de vos doigts. Formez des croissants de lune. Enfournes ensuite **vos cornes de gazelle** pendant 20 minutes à 170°
6. Afin de finaliser la préparation des cornes de gazelle, portez à ébullition 10cl d'eau avec 55g de sucre. Laissez bouillir pendant 5min et laissez refroidir, ajoutez ensuite 5cl d'eau de fleur d'oranger.
7. Plongez les cornes de gazelle dans le sirop puis dans le sucre glace. Voilà qui est prêt !

