

CORNES DE GAZELLES ALGÉRIENNES - TCHREK

<http://www.evasion-culinaire.com/tcharek-msaker-recette-cornes-de-gazelles/>

Temps

30 min Temps de préparation ; 25 min Temps de cuisson

Ingrédients

Ingrédients pour la pâte:

3 mesures de farine, 1 mesure de beurre fondu

1 c à s de sucre en poudre, 2 œufs, 1/2 paquet de levure chimique

Extrait de **vanille**

Eau de fleur d'oranger

Pour la farce

1 mesure d'amandes mondées et moulues, 1/2 mesure de sucre

1 c à c de **cannelle en poudre**

Eau de fleur d'oranger

1 noix de beurre mou ou fondu (facultatif)

Pour le glaçage

De l'eau de fleur d'oranger, Sucre glace



Cornes de gazelles

https://www.marmiton.org/recettes/recette_cornes-de-gazelle_22707.aspx

Préparation:

La pâte:

Dans un grand saladier, mélanger la farine, la vanille, la levure et sucre.

Rajouter les œufs puis le beurre fondu.

Ramasser la pâte avec l'eau de fleur d'oranger, former une boule, la couvrir et la laisser reposer au moins 1/2 heure avant de l'utiliser.

La Farce:

Mélanger tous les amandes avec le sucre et la cannelle, mouiller avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à former une boule.

Rajouter une petite noix de beurre pour obtenir plus de moelleux

Façonnage:

Étaler la pâte en couche assez fine, à l'aide d'un emporte-pièce circulaire ou à défaut d'un verre, découper des cercles.

Déposer un peu de farce à la base

Puis rouler en donnant la forme d'un croissant

Faire de même jusqu'à épuisement de la pâte.

Les placer dans un plat et les faire cuire au four préchauffé à 190°C environ 20 minutes un peu plus si elles sont grosses.

Une fois les cornes de gazelles cuites et refroidies, les tremper dans de l'eau de fleur d'oranger tiède (réchauffée légèrement) puis les rouler dans du sucre glace en égalisant toute la surface du gâteau.

Pour avoir de jolis Tcharek je vous conseille de préparer 2 assiettes dans lesquels vous mettez du sucre glace.

Plonger rapidement la corne de gazelle dans la fleur d'oranger tiède puis le passe dans la 1ère assiette, bien tasser en appuyant doucement pour ne pas casser le gâteau, puis la repasser une 2ème fois dans la seconde assiette de sucre glace en tassant toujours entre la paume

Les cornes de gazelles ainsi préparées sont très moelleuses même plusieurs jours après.