

# Cornes de gazelle



Recette notée



Selon nos informations, cette recette est compatible avec le régime suivant : végétarien

## Ingrédients

- ☐ 800 g de farine
- ☐ 300 g de beurre
- ☐ 1 blanc d'oeuf
- ☐ 10 cl d'eau de fleur d'oranger
- ☐ Sel
- ☐ 1 kg de poudre d'amande
- ☐ 320 g de sucre en poudre
- ☐ 1 cuillère à soupe de miel (liquide)
- ☐ 1 pincée de muscade
- ☐ 1/2 cuillère à café de cannelle
- ☐ 10 g de beurre

Pour la farce :

- ☐ 10 cl d'eau de fleur d'oranger

## Préparation

**Temps Total : 45 min**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 15 min**

- 1 Préparer la farce : placer les amandes dans un saladier et mélanger avec le sucre, la muscade, la cannelle, le miel et le beurre ramolli, puis ajouter l'eau de fleur d'oranger au fur et à mesure. La pâte doit être bien homogène.
- 2 Préparer la pâte : placer la farine dans un saladier, y ajouter le sel et mélanger. Ensuite, y verser le beurre fondu et malaxer la pâte à la main. Il faut quelques minutes pour que la pâte obtienne une consistance convenable.
- 3 Ensuite, on y ajoute le blanc d'oeuf tout en continuant à pétrir la pâte et en y ajoutant régulièrement un peu d'eau et une fois sur trois, un peu d'eau de fleur d'oranger.
- 4 Arrêter le pétrissage lorsque la pâte est suffisamment souple, puis la laisser reposer 10 minutes.
- 5 Répartir la pâte en 4 ou 5 pâtons que l'on étend au rouleau pour atteindre 1,5 à 2 mm d'épaisseur.
- 6 En tirer des bandes de pâte carrées de 15 cm environ.
- 7 Composer les cornes de gazelle : prendre 1 cuillère à soupe de préparation aux amandes et lui donner une forme de cigare, que l'on place au centre de la bande de pâte. Refermer la bande de pâte sur la préparation et bien souder la pâte avec les doigts.
- 8 Supprimer les parties superflues (on doit obtenir une forme de demi-lune) et pincer les extrémités. Recourber l'ensemble pour lui donner une forme de croissant, que l'on place sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Espacer les

