

Cornes de gazelle

Pour une quinzaine de cornes

Ingrédients

Pour la pâte

250 g de farine (prévoir de la farine en plus)
100 g de beurre doux fondu
1 pincée de sel fin
2 cuillère à café de sucre
1 œuf
2 bouchons d'eau de fleur d'oranger

Pour la farce

250 g de poudre d'amande
60 g de sucre
25 g de beurre doux fondu
1 œuf battu
1 pincée de cannelle
2 bouchons d'eau de fleur d'oranger

Pour le glaçage

1 assiette creuse de sucre glace
1 petite bouteille d'eau de fleur d'oranger

Recette

- 1) Dans un saladier, réaliser la pâte en mélangeant à la main les ingrédients dans l'ordre indiqué. Obtenir une boule de pâte homogène. Ajouter de la farine pour qu'elle ne soit pas collante. Elle doit rester souple.
- 2) Réaliser la pâte d'amande (farce) en mélangeant les ingrédients dans l'ordre indiqué.
- 3) Fariner le plan de travail.
- 4) Etaler au rouleau la pâte, finement.
- 5) Découper à l'emporte-pièce ou à l'aide d'un verre des ronds de pâte.
- 6) Déposer un petit boudin de farce au milieu d'un rond de pâte puis former un croissant en rabattant la pâte avec précaution.
- 7) Mettre sur une plaque avec du papier sulfurisé allant au four : cuisson à 160-180°C pendant 10 à 15 minutes (surveiller la cuisson - les cornes ne doivent pas brunir).
- 8) Mettre à refroidir sur une grille.
- 9) Préparer un bol d'eau de fleur d'oranger et une assiette creuse de sucre glace.
- 10) Plonger chaque corne dans l'eau de fleur d'oranger puis dans le sucre glace pour bien la recouvrir.