Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cornes de gazelle

Ingrédients

200 g de farine, 80 g de beurre, 100 ml de fleur d'oranger pour la pâte, 250 g de poudre d'amandes, 70 g de sucre glace pour la farce, 2 pincées de cannelle, 1 zeste de citron, 1 peu d'eau de fleur d'oranger pour le farce, 100 g de sucre glace pour glaçage, , ,

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
La pâte : verser la farine dans un récipient, ajouter le beure fondu, ajouter le zeste de citron et y mettre la fleur d'oranger, suffisamment pour obtenir une pâte légère (souple). Laisser reposer 15 minutes, le temps de préparer la farce.
Farce : verser la poudre d'amande dans un saladier, Ajouter le sucre glace, la cannelle et le zeste de citron puis la fleur d'oranger. Malaxer le tout à la main pour obtenir une pâte épaisse et la mettre en boule.
Après le temps de repos : étaler la pâte assez finement. Découper des cercles à l'aide d'un verre. Prendre un peu de farce d'amande, former en un petit croissant. Poser un croissant de farce sur chaque cercle de pâte.
Refermer chaque cercle en chausson et former un croissant à l'aide des doigts. Souder très fort les bords. Enlever le surplus de pâte à la roulette.
Poser les cornes sur une plaque du four munie d'une feuille de papier sulfurisé et cuire 10 à 15 minutes. Les cornes ne doivent pas être dorés. A la sortie du four rouler les cornes de gazelle dans le sucre glace. Laisser refroidir sur une grille.

Notes :