Petits gâteaux

Cornes de gazelles

1h	45 min	15 min	0	437
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte d'amandes

1. Faire fondre le beurre dans une casserole.
2. Mixer les amandes et le sucre afin d'obtenir des grains fins et réguliers.
3. Pétrir cette préparation en y ajoutant l'eau de fleur d'oranger et le beurre fondu. Réserver au frais.

Étape 2

Préparation de la pâte d'enrobage

1. Faire fondre le beurre.
2. Disposer la farine en fontaine dans un saladier. Verser au centre le beurre, le sel et l'eau de fleur d'oranger.
3. Mélanger le tout en ajoutant l'eau petit à petit afin d'obtenir une pâte lisse et étirable.
4. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Étape 3

Façonnage

1. Séparer la pâte d'amandes en morceaux, prévoir 2 morceaux par personne. Rouler chaque morceau en

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte d'amande

350 g **Amande(s) entière(s)**
20 g **Beurre**
100 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**

Ingrédients pour l'enrobage

125 g **Farine**
20 g **Beurre**
2 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**
25 ml **Eau**

Ingrédients pour le dressage

20 cl **Eau de fleur d'oranger**
40 g **Sucre glace**

cigare.

2. Saupoudrer de farine le plan de travail. Etaler la pâte d'enrobage le plus finement possible avec le rouleau à pâtisserie.
3. Pour obtenir une pâte très fine sans effort, abaisser la pâte au laminoir.
4. Couper de longs rectangles de pâte un peu plus grands que la largeur d'un cigare de pâte d'amandes.
5. Placer un cigare de pâte d'amandes sur la pâte d'enrobage. Replier la pâte jusqu'à en faire le tour.
6. Humecter la partie de pâte pour la souder, couper le surplus de pâte.
7. Fermer les bords et former un croissant de lune.
8. Répéter l'opération pour chaque corne de gazelle.

Étape 4

Cuisson

1. Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
2. Poser les cornes de gazelle sur la plaque de cuisson anti-adhésive. A l'aide d'un couteau, les piquer à plusieurs endroits.
3. Mettre au four et laisser cuire pendant 15 minutes. Ne pas les laisser dorer.

Étape 5

Dressage

1. Plonger les cornes de gazelle dans l'eau de fleur d'oranger puis les couvrir immédiatement de sucre glace.