



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.