

Cornes de gazelles

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 20 à 25 minutes

Ingrédients (pour 30 cornes environ):

La farce

- 400g d'amandes Mondées
- 75g de sucre semoule
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- ½ cuillères de cannelles en poudre
- 4 grain de genièvre. écrasé
- 1 sachet de sucre vanille

La pâte

- 250 grammes de farine
- 1 œuf entier
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Un peu de gomme arabique
- 2 à 3 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- Pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanille

Préparation:

La farce : Mixer les amandes blanches (non torréfiées) avec le sucre. Ajouter le reste des ingrédients et malaxer le tout avec les mains. Façonner des portions de farce en croissants d'environ 9 cm aux extrémités effilées et au centre plus charnu.

La pâte : Mélanger au robot à vitesse réduite ou à la main tous les ingrédients. La pâte obtenue doit être ferme au toucher. Il ne faut pas ajouter trop d'eau de fleur d'oranger, la pâte doit être moins souple qu'une pâte à pain, c'est par le travail manuel qu'elle sera détendue. Travailler la pâte en la frasant: écraser la pâte sous la paume de la main et l'étirer pour la rendre homogène et la lisser. Une fois la pâte assouplie, la diviser en pâtons de la taille d'une orange et travailler à nouveau chacun d'eux. Il faut compter environ 15 minutes de pétrissage manuel pour obtenir une texture lisse et une pâte étirable. Ensuite, étaler chaque pâton au rouleau tout en l'étirant jusqu'à obtenir une épaisseur de pâte de 1 mm. La largeur du ruban obtenu est d'environ 15 cm.

Le façonnage : Disposer le ruban de pâte verticalement et déposer le boudin de farce à environ 15 cm du bord. Rabattre cette bordure de façon à recouvrir la farce en la dépassant d'un demi centimètre. Presser la pâte sur la farce pour qu'elle épouse bien la forme de la corne de gazelle. Découper la corne de gazelle à la roulette. Oter l'excédent de pâte qu'il reste sur les côtés et renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la farce.

La cuisson : Préchauffer le four à 175° et enfourner pour une vingtaine de minutes. La cuisson est à surveiller sans relâche! Les cornes de gazelle ne doivent surtout pas dorer. N'hésitez pas à ouvrir la porte du four et à évaluer au toucher la cuisson des cornes de gazelle, on sent une pâte plus craquante.

Bon appétit !