

## DES CORNES de gazelle



### La liste de courses

#### Pour la pâte

- 1 cuill. à soupe de sucre
- 300 g de farine
- une pincée de sel
- 100 g de beurre
- 15 cl d'eau de fleur d'oranger

#### Pour la farce

- 250 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre en poudre
- 1 blanc d'œuf
- 2 pincées de cannelle
- 5 cl d'eau de fleur d'oranger

**Pour la déco :** du sucre glace et de l'eau de fleur d'oranger

1



Dans un saladier, mélange la farine, le sucre et le sel.

2



Ajoute le beurre coupé en petits morceaux. Mélange et ajoute progressivement l'eau de fleur d'oranger. Pétris pour obtenir une pâte lisse et ferme et laisse-la reposer au frais 10 minutes.

3



Pendant ce temps, prépare la farce : mélange la poudre d'amande, le sucre, le blanc d'œuf et la cannelle. Ajoute l'eau de fleur d'oranger.

# 4



Prélève un morceau de pâte et étale-le pour faire un grand carré de 18 cm de côté.

# 5



Recoupe-le pour obtenir 9 carrés de 6 cm de côté.

# 6



Prélève un carré, étale-le encore un peu. Et recoupe-le pour que les côtés soient bien droits.

# 7



Prélève une petite boule de farce, aplatis-la un peu puis pose-la sur un côté du carré.

# 8



Roule le carré autour de la pâte d'amande et recourbe-le pour former une petit croissant. Coupe les bords et aplatis-les bien pour les fermer.

# 9



Recommence l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.  
Préchauffe ton four à 200 °C.

# 10



Place toutes tes cornes de gazelle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourne-les 15 minutes à 200°C.

# 11



Sors les cornes de gazelle, laisse-les refroidir.  
Pour finir, trempe-les dans de l'eau de fleur d'oranger (ou dans de l'eau) puis dans le sucre glace.