Cornes de gazelle aux amandes

Le croissant d'amandes le plus célèbre du Maghreb : une pâte fine et sablée enroulée autour d'une farce parfumée à la fleur d'oranger.

10 personnes	60 min préparation	15 min cuisson	75 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 250 g de poudre d'amandes
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 80 ml d'eau de fleur d'oranger et eau mélangées
- 1 c. à café de cannelle

Préparation

1. Mettre la farine, le beurre, le sel et le mélange d'eaux dans le bol et pétrir jusqu'à une pâte souple.
   1 min / vitesse pétrin
2. Envelopper la pâte et la laisser reposer 30 minutes.
3. Vider le bol. Mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, l'œuf et la cannelle jusqu'à une farce homogène.
   30 sec / vitesse 4
4. Étaler la pâte très finement, découper des bandes et déposer des petits boudins de farce.
5. Rabattre la pâte, couper en demi-lunes et façonner en croissants en pinçant les bords.
6. Cuire 15 minutes à 160°C : les cornes doivent rester pâles.

Le conseil de Tiha
Pique les cornes avec une aiguille avant cuisson pour qu'elles ne gonflent pas.

Conservation : 2 semaines dans une boîte hermétique.