Kaab el ghazal marocain

Les célèbres cornes de gazelle marocaines à la pâte très fine et à la farce d'amandes parfumée. Un gâteau de fête incontournable.

12 personnes	70 min préparation	15 min cuisson	85 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 120 g de sucre glace
- 30 g de beurre fondu
- 30 g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café de cannelle
- 100 ml d'eau de fleur d'oranger diluée
- 1 blanc d'œuf
- 300 g de poudre d'amandes

Préparation

1. Mettre la farine, le beurre fondu, le sel et l'eau dans le bol et pétrir en pâte souple.
   1 min / vitesse pétrin
2. Laisser reposer la pâte 30 minutes.
3. Vider le bol, y mettre la poudre d'amandes, le sucre glace, le beurre mou et la cannelle, puis mélanger.
   30 sec / vitesse 4
4. Façonner la farce en petits boudins fins.
5. Étaler la pâte au rouleau le plus finement possible, déposer les boudins et découper en demi-lunes à la roulette.
6. Pincer les bords, incurver en croissant, badigeonner de blanc d'œuf et cuire 15 minutes à 160°C.

Le conseil de Tiha
Étale la pâte jusqu'à pouvoir presque lire à travers : c'est ce qui fait la finesse des cornes.

Conservation : 2 semaines dans une boîte en fer.