



l'Atelier  
by Madada

## Cornes de gazelles

**Temps de préparation:** 30 minutes

**Temps de cuisson:** 20 à 25 minutes

Pour 30 cornes

### Ingrédients :

- |   |   |
|---|---|
| La farce                                  | La pâte                                       |
| • 400 grammes d'amandes Mondées           | • 250 grammes de farine                       |
| • 75 grammes de sucre semoule             | • 1 œuf entier                                |
| • 2 cuillères à soupe de margarine fondue | • 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger      |
| • 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger  | • 1 cuillère à café de gomme arabique         |
| • ½ cuillères de cannelles en poudre      | • 2 à 3 cuillères à soupe de margarine fondue |
| • 4 grains de cubèbe ou genievre. écrasé  | • 2 cuillères à soupe de sucre glace          |
| • 1 sachet de sucre vanille               | • 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 du ruban 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'hésiter pas à ouvrir la porte du four et à évaluer au toucher la cuisson des cornes de gazelle, on sent une pâte plus craquante.