

CORNES DE GAZELLE

- Pâte brisée :
 - 200 g de farine,
 - 90 g de beurre,
 - 2 cuillères à soupe d'eau,
 - 1 pincée de sel,
- Farce :
 - 200 g de poudre d'amande,
 - 80 g de sucre glace,
 - 1 pincée de cannelle,
 - 5 à 10 cl de fleur d'oranger,
- Sirop :
 - 50 ml d'eau,
 - 50 g de sucre,
- (PM) sucre glace.

Placer le beurre en parcelles sur la farine et le sel et séparer le beurre du bout des doigts sans jamais compacter.

Former un puits.

Placer l'eau au centre.

Amener la farine vers l'intérieur et laisser absorber.

Mélanger et fraiser à la corne.

Filmer et placer au frigo.

Ajouter 50 g de sucre au 50 ml d'eau.

Porter à ébullition pendant 2 mn. Réserver.

Mélanger la poudre d'amande, la cannelle et le sucre glace.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger, laisser reposer à température ambiante.

Etaler la pâte.

Réaliser de petits disques de 6 cm de diamètre.

Façonner de petits boudins de farce de 2 cm de long.

Déposer chaque boudin sur un bord du disque, rabattre l'autre extrémité du disque sur le boudin et bien souder les bords. Incurver légèrement les cornes.

Cuire 15 mn à 150° C.

Une fois refroidies, déposez-les une à une dans une assiette de sirop, en les retournant.

Les plonger dans le sucre glace.