

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

## CORNES DE GAZELLES

### Ingrédients

#### Pâte

250 gr de farine

1 oeuf

1 cs d'eau de fleur d'oranger

50 gr de sucre

30 gr beurre

30 ml d'eau

1 poignée d'amande concassées

#### Farce

250 gr d'amandes moulues

75 gr de sucre semoule

15 gr de beurre

1/2 cuillère à café de cannelle (seulement parce que j'aime pas ça ...)

1 cs d'eau de fleur d'oranger



### **Préparation :**

- Mettre la farine tamisée dans un plat avec le beurre
- Ajouter l'oeuf, l'eau de fleur d'oranger, le sucre et mélanger pour avoir une pâte homogène.

# Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

- Arroser doucement d'eau en travaillant avec les deux mains
- Lorsque la pâte atteint la consistance voulue, la diviser en petites boules et laisser reposer quelques instants.
- Entre temps, préparer la farce avec les amandes, le sucre, ~~la cannelle~~, le beurre fondu et la fleur d'oranger.
- Abaisser ensuite la pâte au rouleau et découper des triangles de 17 cm. de base sur 12 cm. de côté environ. (j'ai pris la règle pour faire bien régulier hihi)
- Mettre une cuillerée à soupe de farce sur la base du triangle et rouler en serrant légèrement au début pour bien enfermer les amandes, plier le gâteau en forme de croissant
- Parsemer chaque corne de gazelle d'amandes concassées. (ça n'a pas tenu ;-( )
- Cuire au four à feu préchauffé à 200°C pendant une quinzaine de minutes, juste le temps que les gâteaux soient légèrement dorés.