

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## CORNES DE GAZELLE ET ANNEAUX D'AMANDES

Pour 6 personnes

Préparation : 2 h

Repos : 1 nuit

Cuisson : 15 à 20 min

### Ingrédients :



### La pâte :

- 250 g de farine
- 1 oeuf
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 40 g de beurre ramolli
- 1 pincée de sel

### La farce :

- 500 g d'amandes
- 250 g de sucre semoule
- 4 pincée de cannelle
- 1 pincée de gomme arabique en poudre
- 60 g de beurre fondu
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

### Préparation :

#### **La pâte :**

Mettez la farine dans un saladier puis ajoutez l'oeuf, le beurre, le sel et l'eau de fleurs d'oranger, pétrissez énergiquement afin d'obtenir une pâte ni trop molle ni trop dure (si vous trouvez que votre pâte est trop dure, ajoutez de l'eau pour la détendre). Divisez-la en boules puis laissez reposer en les couvrant avec un film alimentaire.

#### **La farce :**

Ebouillantez les amandes et mondez-les. Mixez les amandes très finement avec le sucre. Mettez la pâte d'amandes dans un saladier puis ajoutez la cannelle, la gomme arabique, le beurre et l'eau de fleurs d'oranger. Malaxez le tout puis divisez la pâte en deux parts égales. Avec la première part façonnez des

petits boudins pour les cornes de gazelle et avec la deuxième des longs bâtonnets pour les anneaux aux amandes.

**Façonnage des cornes de gazelle :** (voir photos)



A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez finement une des boules de pâte sous forme de rectangle. Posez un boudin d'amande sur un côté de la pâte puis l'enroulez une fois dans la pâte. Avec les doigts, pincez le boudin en hauteur, en lui donnant une forme de croissant et découpez le pourtour à l'aide d'une roulette à pâtisserie. Renouvelez l'opération jusqu'à l'épuisement des boudins d'amandes.

Déposez les cornes de gazelle sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Laissez reposer toute une nuit.

Le lendemain, préchauffez votre four à 180°. Piquez les cornes de gazelle avec une aiguille puis mettez-les à cuire pendant 15 à 20 min.

Les cornes de gazelle doivent avoir une couleur légèrement dorée.

**Façonnage des anneaux aux amandes (Kaâk) :** (voir photos)





A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez finement une des boules de pâte sous forme d'un long rectangle. Pour avoir des anneaux de la même taille, prenez une feuille cartonnée de 15 x 4 cm par exemple (c'est à vous de voir pour les mesures selon la taille voulue des anneaux) puis la déposez sur la pâte puis découpez à l'aide d'une roulette à pâtisserie pour avoir des rectangles de pâte de la même dimension. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Commencez le façonnage en déposant un bâtonnet d'amandes sur le milieu d'un rectangle de pâte, couvrez le bâtonnet avec une partie de la pâte puis à l'aide de votre index et votre pouce, aplatissez légèrement le bâtonnet puis soudez les extrémités pour former un anneau.

Déposez les anneaux sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Laissez reposer toute une nuit.

Le lendemain, préchauffez votre four à 180°. Mettez les anneaux à cuire 20 min.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)