



Cornes de Gazelles



Ingrédients :

pour 75 à 80 cornes de gazelles (ça dépend si on compte celle qu'on goutte au fur et à mesure!!)

pour la pâte : 200g de farine, 90g de beurre mou et pas fondu, 1/4 de verre à thé d'eau, 7cl d'eau, 1 pincée de sel,

pour la farce : 200g de poudre d'amandes, 80g de sucre glace, 2 pincées de cannelle, 4cl de fleur d'oranger,

et aussi 50ml d'eau et 50g de sucre pour réaliser un sirop.

Pour le blanchiment des cornes : un petit saladier de sucre glace

Passer ce mélange entre les paumes de vos mains afin d'obtenir une sorte de sable granuleux. mouillez alors avec l'eau et pétrissez le tout afin d'obtenir une boule de pâte non collante et élastique
Laisser reposer 1 petite heure à température ambiante.

Ensuite, réaliser la farce en mélangeant la poudre d'amande, le sucre glace, la cannelle et la fleur d'oranger.



En fait la fleur d'oranger doit servir à lier la farce. Il faut obtenir une boule non collante. Laisser aussi reposer cette farce 1 petite heure à température ambiante.

Prendre la pâte à gâteau, la diviser en plusieurs morceaux (car à force de l'étaler elle durcit vite, ainsi vous pourrez étaler vos morceaux au fur et à mesure) et étaler la pâte très très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, en ayant pris soin de fariner le plan de travail. (on doit limite voir à travers)

A l'aide d'un gros verre, ou d'un emporte pièce, découpez des cercles dans la pâte. Disposer sur chaque cercle un boudin de farce en forme de lune vers le bas du cercle. Rabattre le bord supérieur, souder brièvement les deux bords ainsi joints et chemisez les côtés. Rabattre toute cette pâte de la partie inférieure sur le dessus du gâteau.

Mettre à cuire au fur et à mesure (une vingtaine par plaque à four) dans un four chaud (150°C, chaleur ventilée) les cornes de gazelles à peine dix minutes pile poil (elles ne doivent pas colorer). Puis les sortir et les laissez refroidir (elles durciront en refroidissant, ne pas s'inquiéter si à la sortie du four, elles vous semblent molles). Et opérer ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les cornes soient cuites.

Faire un sirop en faisant cuire le sucre dans une casserole avec les 500ml d'eau portés à ébullition. Laissez refroidir.

Procédez alors à l'habillage blanc des gâteaux :

Passez une corne dans le sirop froid puis roulez la dans le sucre glace.

Pour obtenir des gâteaux très blancs, il faut les taper les cornes de gazelles blanchies, puis le repasser une seconde fois dans le sucre glace!

Les cornes de gazelles se conservent très bien dans une boîte hermétique pendant plusieurs jours, et vont très bien avec un bon thé à la menthe...

C'est un de mes desserts préférés et lorsque l'on prend le coup de main, la réalisation devient très simple, vous verrez! Si vous avez des questions ou suggestions, n'hésitez pas!!!!



Merci d'être venu visiter mon blog, et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne !
www.marciatack.canalblog.com , mon blog de tests et recettes culinaires.