

Les cornes de gazelle d'Essya



Cornes de gazelle

4 personnes | Facile | Préparation : 45 min | Cuisson : 20 min | Repos : 10 min

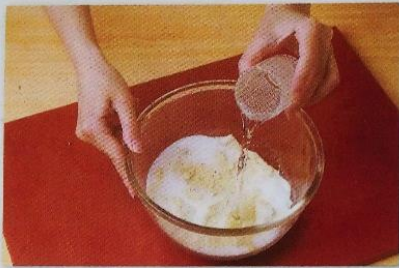
Pâte : 500 g de farine | 250 g de beurre ou margarine | 2 c. à s. de sucre glace | 1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel | 10 cl d'eau de fleur d'oranger

Farce : 300 g d'amandes moulues | 125 g de sucre glace | 1 sachet de sucre vanillé
15 cl d'eau de fleur d'oranger

Sirop : 250 g de sucre cristallisé | 3 cl d'eau de fleur d'oranger | 25 cl d'eau



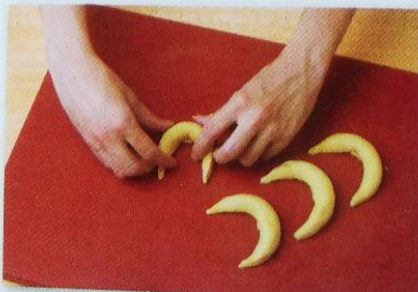
1. Pour la pâte, tamisez la farine, les sucres glace et vanillé et le sel. Mélangez. Faites une fontaine, ajoutez le beurre fondu. Malaxez. Mouillez avec l'eau de fleur d'oranger. Malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Faites des boules et laissez reposer 10 min.



2. Préparez la farce en mélangeant les amandes avec les sucres glace et vanillé. Versez l'eau de fleur d'oranger. Travaillez jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Réservez.



3. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez les boules de pâte. Découpez de grands cercles. Coupez chaque cercle en 4 parts égales. Sur le bord de la pâte, déposez un boudin de farce.



4. Roulez la pâte et pincez-la avec les doigts. Façonnez des croissants (cornes). Faites cuire au four 20 min à 220°C. Confectionnez le sirop. Plongez les pâtisseries dans le sirop refroidi. Égouttez. Dressez les cornes de gazelle.

Les réalisations d'Essya

