

Chez Fabie

Cornes de gazelle



Ingrédients (~25 pièces):

- 200 g de farine
- 90 g de beurre
- 100 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 250 g de poudre d'amandes
- 80 g de sucre glace + sucre glace pour recouvrir les gâteaux
- 1 pincée de cannelle
- Eau de fleur d'oranger
- 2 cuillères à café de vanille liquide
- 100 ml d'eau
- 2 cuillères à café de vanille liquide
- 50 g de sucre

Préparation :

Préparer la pâte

Verser la farine dans un saladier. Faire fondre doucement le beurre avec l'eau et la pincée de sel. Verser doucement sur la farine. Mélanger soigneusement pour obtenir une pâte qui se met en boule (comme un pâte à tarte). Laisser reposer au moins une heure au réfrigérateur.

Faire la farce

Verser la poudre d'amandes dans un saladier avec le sucre glace et la cannelle. Verser la vanille liquide puis l'eau de fleur d'oranger (procéder avec précaution pour ne pas en verser trop) tout en malaxant avec la main pour obtenir une pâte épaisse. La mettre en boule et la laisser reposer avec la pâte précédente.

Après le temps de repos

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).

Etaler la pâte comme un pâte à tarte assez fine.

Découper des cercles à l'aide d'un verre et une roulette à pâtisserie.

Couper des petits morceaux de pâte d'amandes et les rouler au creux de la paume des mains pour qu'ils prennent la forme d'un petit croissant. Poser un petit croissant d'amandes sur chaque cercle. Refermer chaque cercle en chausson et travailler avec les doigts pour leur donner la forme d'un croissant.

Poser les croissants sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson (ou de papier sulfurisé). Cuire 10 à 15 minutes. Les petits gâteaux doivent être à peine dorés.

Les laisser refroidir.

Pendant ce temps, faire un sirop avec 100ml d'eau et 50 g de sucre, laisser cuire une dizaine de minutes. Verser du sucre glace dans deux assiettes creuses.

Tremper chaque petit gâteau dans le sirop puis dans une assiette de sucre glace. Bien tapoter le sucre pour qu'il adhère et recommencer dans l'autre assiette. (il faut deux passages dans le sucre glace pour obtenir des cornes de gazelles bien blanches!).

Ranger les cornes de gazelles en pyramide sur un joli plat de service.

Se conservent environ 15 jours dans une boîte hermétique.