

Tout le monde connaît les cornes de gazelle! Il s'agit sans doute de la pâtisserie orientale la plus réputée!!

Je ne déroge pas à la règle et je vous présente aujourd'hui la recette pour le plus grand plaisir des yeux et des papilles!!

Ceci me permet également de vous rappeler qu'il ne vous reste que 6 jours pour m'envoyer vos créations et vos photos de participation à mon recueil des [Milles et une Nuit](#) ...!!



La recette pour 30 environ Cornes de Gazelle ou Kaab el Ghaz:

pour la pâte:

- 280g de farine
- 100g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 16 g de sucre vanillé (= 2 sachets)
- 1 pincée de sel

- environ 1 petit verre à thé d'eau de fleur d'oranger

pour la farce:

- 300g de poudre d'amande
- 150g de sucre en poudre
- 1 ou 2 blancs d'oeufs selon la taille
- 1 càc d'eau de fleur d'oranger

Mélanger la farine avec le sucre vanillé et le sel. Verser dessus le beurre fondu et malaxer.

Ajouter le jaune d'oeuf et continuer à malaxer.

Verser petit à petit l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse et malléable.

Mettre celle-ci dans un sac congélation et la réserver au réfrigérateur avant utilisation.

Pendant ce temps, préparer la farce en mélangeant la poudre d'amande avec le sucre. Ajouter l'eau de fleur d'oranger puis 1 blanc d'oeuf. Malaxer.

Si le mélange s'agglomère bien sans s'effriter alors c'est bon, sinon rajouter un 2nd blanc d'oeuf.

Réserver également la farce dans un sachet afin de la protéger de l'air et du dessèchement.

Prélever une petite boule de pâte et l'étaler sur le plan de travail à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Découper des ronds de pâte avec un emporte pièce (lisse ou cannelé) puis déposer au centre un petit boudin de farce.

Refermer en pinçant les bords et tordre la pâte afin de lui donner la forme d'une corne.

Décorer celle-ci avec une pince nakach.

Laisser reposer à l'air libre afin de bien fixer le décor puis enfourner à 145°C pendant 15-20min.

En sortie de four, rouler les cornes dans du sucre glace.

Astuces: vous pouvez les garnir avec une pâte de dattes, un mélange amande-noisette, des amandes à l'eau de rose, de la pâte de figue, un mélange amande-pistache...