

Cornes de gazelle

- pour la pâte : 250 g de farine - 15 g de sucre - 80 g de beurre - 3 c à s de fleur d'oranger - 1 jaune d'œuf - un peu de sel.

- Pour la farce : - 250 g de poudre d'amande - 80 g de sucre - 1 jaune d'œuf - 2 c à c de cannelle - 1 c à s de fleur d'oranger - 1 zeste d'orange - 1 c à s de miel.

Préchauffez le four à 180 °.

Mélangez le sucre, la farine et ajoutez une pointe de sel. Faites un puits et y déposer le beurre en pommade coupés en dés et ajoutez le jaune d'œuf. Pour finir, rajoutez la fleur d'oranger. On laisse la pâte reposer le temps de préparer la farce.

Pour la farce : dans un récipient, on mélange la poudre d'amande, le zeste d'orange, la cannelle puis la fleur d'oranger et pour finir on ajoute le jaune d'œuf et le sucre ainsi que le miel. On mélange le tout à la main pour obtenir une pâte épaisse.

On reprend la 1ère préparation et on l'étale au rouleau très finement.

A l'aide d'un verre, on fait des ronds. On met une cuillère de farce au bout de la pâte, puis on rabat la pâte et on lui donne une forme de lune.

Les poser sur la plaque du four et les laisser cuire 10 à 15 min. Elles ne doivent pas dorer.

Pour les décorer, on les recouvre d'un mélange de sucre glace et d'eau, puis on les saupoudre de sucre glace.

