

Les cornes de gazelle

(comme au café des Délices)

Pour la pâte :

375 g de farine + un peu pour le plan de travail
45 g fondu
2 cuil. à soupe de miel
sel fin

Pour la farce :

250 g d'amandes mondées
150 g de sucre
40 g de beurre fondu
2 cuil. de soupe d'eau de fleur d'oranges
1 pincée de cannelle moulu

Pour la décoration :

1 blanc d'œuf
150 g d'amandes concassées

1. Préparez la pâte. Versez la farine et 1 grosse pincée de sel dans une jatte. Mélangez longuement avec le miel, le beurre et 2 cuil. de soupe d'eau, jusqu' à obtenir une texture homogène. Laissez reposer la pâte 1 h environ.

2. Chauffez le four à 180°C. Pour la farce, mixez les amandes avec le sucre, le beurre fondu tiède, l'eau de fleur d'oranges et la cannelle jusqu' obtenir une pâte compacte et homogène. Travaillez-là à la main pour bien assouplir. Façonnez une quinzaine de petits boudins.

3. Etalez la pâte sur le plan de travail fariné, sur une épaisseur de 2 mm.. Découpez-la en triangles, enrroulez-la autour des boudins de farce puis façonnez -les en croissant. Soudez soigneusement la pâte pour éviter à la farce de s'échapper.

4. Détendez le blanc d'œuf en le fouettant légèrement. Trempez-y les cornes de gazelle puis passez-les dans les amandes concassées. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 15 min. environ. Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.