

Corne de gazelle à la crème d'amande

Pour la pâte :

200 g de farine

75 g de beurre

une pincée de sel

Pour la garniture :

200 g de crème d'amandes

150 g de poudre d'amandes

Une cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger

un jaune d'œuf pour la dorure

Sur le plan de travail, travaillez rapidement la farine avec le beurre ramolli et le sel. Formez une boule de pâte, enveloppez-la dans un film transparent et réservez-la au moins une heure au frais.

Pendant ce temps, préparez la garniture des cornes de gazelle. Ajoutez la poudre d'amandes et l'eau de fleur d'oranger dans la crème d'amandes pour l'épaissir. Réservez-la au frais.

Étalez très finement de larges bandes de pâte, déposez des morceaux de crème d'amandes façonnés en forme de croissant puis repliez la pâte. Pressez sur les bords de croissant pour bien envelopper la crème d'amandes puis découpez les cornes de gazelle à la roulette.

Disposez les cornes de gazelle sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de jaune battu avec un peu d'eau puis enfournez-les une douzaine de minutes à 180 °C en les surveillant, elles ne doivent pas trop colorer.



