

La recette des cornes de gazelle

Les "cornes de gazelle" – de délicieux biscuits à la pâte d'amandes – font partie des nombreuses pâtisseries traditionnelles de la fête d'*Aïd al-Fitr*. L'usage veut que l'on s'échange ces gâteaux, sur un mode convivial, et en revêtant des habits neufs.

Ingrédients (pour 50 pièces)

- 500 g de farine
- 500 g de beurre
- 300 g d'amandes en poudre
- 300 g de sucre
- 100 g de sucre glace
- 2 œufs
- 10 cl d'eau glacée
- 10 cl d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 petite pincée de sel

Marche à suivre

1. Dans un saladier, pétrir la farine, le beurre, le sel et l'eau. Puis, laisser reposer 1 heure.
2. À part, mélanger l'amande en poudre avec le sucre, l'œuf, la moitié de l'eau de fleur d'oranger et la cannelle.
3. Étaler la pâte et découper en carrés de 8x8 cm.
4. Déposer sur le coin d'un carré un peu de farce et rouler en croissant ; répéter l'opération.
5. Enfourner à 180°C pendant 20 min.
6. Une fois les cornes de gazelles cuites, les mouiller du reste de l'eau de fleur d'oranger et les rouler dans le sucre glace.

Bon appétit !