

# Cornes de gazelle

## Ingrédients

### Pour la pâte sablée

- ❖ 250 gr de farine
- ❖ 2 c à s d'huile d'arachide
- ❖ 100 gr de beurre
- ❖ 1 pincée de sel
- ❖ 1 jaune d'œuf
- ❖ 2 c à s de lait

### Pour la pâte d'amande

- ❖ 250 gr de poudre d'amande
- ❖ 150 gr de sucre
- ❖ 2 blancs d'œufs

### Finition

- ❖ eau de fleur d'oranger
- ❖ sucre glace



## Préparation

Faire la pâte sablée : Dans un saladier, mettre la farine, ajouter le beurre froid en petits morceaux, sabler le mélange, puis ajouter les autres ingrédients, pétrir, former une boule et laisser reposer.

Faire la pâte d'amande : Travailler à la main la poudre d'amande, le sucre, les blancs d'œufs (légèrement battus) jusqu'à obtenir une pâte bien lisse qui ne colle plus aux mains.

Abaisser la pâte sablée et couper des petits carrés de 8 cm. Déposer, au centre, un petit boudin de pâte d'amande en diagonale, mouiller les bords et rouler en forme de croissant.

Mettre au four 25 min à 180°. A la sortie du four, les tremper dans la fleur d'oranger puis les rouler dans le sucre glace