

Zacharak - (Cornes de gazelles)

Préparation - 1 h 30
cuisson 30 minutes

Pâtes d'amandes

500 gr. d'amandes
250 gr. sucre,
1 demi verre à thé d'eau
de fleur d'oranger
1 cuiller à thé de cannelle

Pâte

1 kg farine
350 gr. beurre
1 verre d'eau de
fleur d'oranger
1 œuf -
1 pincée de sel
1 quart de l. d'eau (cuisson)

Moulez et moulez les amandes, ajoutez sucre, eau de fleur d'oranger et cannelle. (Bien mélanger)

Pâte : Travaillez intimement comme pour la pâte brisée, la farine et le beurre et pétrissez avec les doigts. Mettez de côté.
Dans la même terrine délayez l'œuf le sel avec l'eau de fleur d'oranger. Puis introduisez le mélange à la pâte et pétrissez longuement en ajoutant petit à petit la eau froide jusqu'à ce qu'elle forme une pâte pouvant être allongée au rouleau. Étendez la pâte sur une épaisseur d'un demi centimètre d'épaisseur.

Prenez un peu de pâte d'amandes posez la sur la pâte, donnez lui une forme allongée, pliez la pâte d'arrière en avant sur les amandes et sautez bien les bords des 2 pâtes en appuyant autour. Découpez à la roulette en demi lune et donnez leur une forme de croissant.

Faites cuire à feu moyen durant 25 à 30 minutes. Après refroidissement, plongez les dans un sirop de sucre puis passez les au sucre glace. Laissez sécher.

chez Josée - mettre le four à 4-5 -
(surveiller attentivement la cuisson)