

## LES "CORNES DE GAZELLE" DE SORAYA

UNE RECETTE INCONTOURNABLE DE LA PÂTISSERIE ORIENTALE



### TEMPS

20 minutes de préparation  
20 minutes de cuisson

### INGRÉDIENTS

Pour 30 pièces

200g de farine  
80g de beurre  
15 cl de fleur d'oranger  
60g de sucre glace pour la farce  
50g de sucre glace pour la finition  
250g de poudre d'amandes  
1 oeuf  
Un peu d'eau  
1/2 c. à c. de cannelle en poudre  
30g de miel (facultatif)  
Un peu de sel

### ÉTAPES

- 1. Pâte :** dans un saladier, mélanger la farine, le beurre fondu, le sel, un peu d'eau et 10cl de fleur d'oranger. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit souple mais non collante, puis laisser reposer 15 minutes au frais.
- 2. Farce :** dans un autre saladier, mélanger la poudre d'amande, l'oeuf, 5 cl de fleur d'oranger et la cannelle. Mettre la farce en boule.
- 3. Etaler la pâte.** Faire des carrés de 6-8 cm en découpant la pâte. Mettre une c. à c. de farce sur un des coins du carré. Refermer en chausson et travailler avec les doigts pour leur donner la forme d'un croissant. Souder très fort les bords. Enlever le surplus de pâte à la roulette.
- 4. Cuire à 180°C** pendant 15-20 minutes. Les gâteaux ne doivent pas dorer. À la sortie du four les rouler dans du sucre glace dessus-dessous.



### SORAYA

Soraya a appris à cuisiner en Algérie avec sa maman et son oncle, cuisinier de métier !

Son plat préféré :  
Le « arghom », une galette berbère traditionnelle, à emporter partout.

A part la cuisine elle aime :  
la musique et les balades au bord de la mer.

### Des cornes de gazelle ?

D'où vient ce joli nom de "Corne de Gazelle" ? Le mot arabe de cette pâtisserie signifie littéralement "cheville". Il semblerait qu'à l'origine les femmes surnommées "gazelles" au Maghreb ne laissaient entrevoir de leur physique que leur cheville. Le gâteau reproduirait donc la fine cheville de la femme et non pas les deux cornes de l'animal de la savane.

Une anecdote à raconter autour d'un bon thé à la menthe accompagné de... cornes de gazelle !