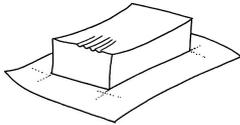
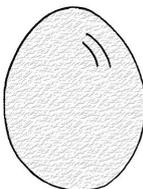


Cornes de gazelles (Maroc) devenues raviolis de gazelle en maternelle

Pour environ 35 à 40 cornes :

Pâte :

<p><i>250g de farine</i></p> 	<p><i>1 CS de beurre doux fondu</i></p> 	<p><i>1 petit oeuf</i></p> 	<p><i>1 CS d'eau de fleur d'oranger</i></p> 
<p><i>1 CS huile</i></p> 	<p><i>1 CS de miel liquide doux</i></p> 	<p><i>1 pincée de sel</i></p> 	<p><i>Eau pour ramasser la pâte</i></p> 

Préparation de la pâte.

Verser la farine dans un grand bol

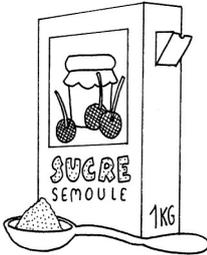
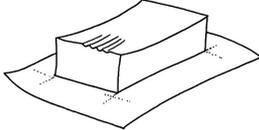
Ajouter les 6 ingrédients suivants

Ramasser la pâte avec l'eau en l'ajoutant progressivement tout en mélangeant la pâte vigoureusement.

Ne surtout pas ajouter trop d'eau d'un coup mais vraiment très progressivement jusqu'à obtention d'une pâte homogène, élastique, non collante et malléable. Elle doit être assez souple et surtout pas dure.

Bouler la pâte et la disposer dans un petit bol fariné à couvert d'un film alimentaire le temps de préparer la farce.

Farce :

<p>250g de poudre d'amandes</p> 	<p>125g de sucre semoule</p> 	<p>50g de beurre doux mou / pommade</p> 	<p><u>Environ 8 cl d'eau de fleur d'oranger</u> (+/-, à ajuster en mélangeant la farce)</p> 
--	---	---	---

Préparation de la farce.

Mélanger tout les ingrédients de la farce

Ramasser la pâte avec l'eau de fleur d'oranger en l'ajoutant progressivement tout en mélangeant la pâte vigoureusement.

Ne surtout pas ajouter trop d'eau de fleur d'oranger d'un coup mais vraiment très progressivement jusqu'à obtention d'une farce homogène, non collante, qui se tient en boule.

La farce ne devra pas être sèche, ni trop humide.

Confection des cornes de gazelles.

Sur un grand tapis de silicone huilé ou sur un plan de travail huilé.

Détailler la pâte en 2 ou 3 pâtons.

Abaisser une première moitié d'un pâton en longueur, très finement, déposer un boudin de farce de la grosseur et taille du pouce sur la partie inférieure du pâton abaissé et rabattre la pâte sur la farce.

Avec le pouce et l'index des deux mains huilées, bien façonner la corne en l'allongeant en hauteur et en l'affinant.

Il est très important que la surface de travail et les mains soient huilées.

On doit presque voir la farce en transparence après ce façonnage.

Passer un coup de roulette dentelée bien net pour détacher la corne.
Incurver la corne légèrement.