

CORNES DE GAZELLE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 mn

Pour une quinzaine de cornes de gazelle:

180 g d'amandes en poudre

70 g de noisettes en poudre

110 g de sucre en poudre

130 g de beurre fondu refroidi

1 blanc d'œuf

Graines de sésame noir ou amandes concassées

Mélanger les poudres de noisettes et d'amandes avec le sucre, ajouter le sucre et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Réserver au frais pendant au moins 15 minutes.

Préchauffer le four à 150° et façonner des croissants d'environ 50 g chacun en les posant sur un tapis en silicone.

Au pinceau, passer une couche de blanc d'œuf et parsemer de sésame noir.

Glisser dans le four pour dix à quinze minutes.