

Cornes de gazelle par le Chef Fatema Hal.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg d'amandes moulues
- 300 g de sucre en poudre
- 4 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- 150 g de beurre fondu
- 4 œufs
- Arôme d'amande naturelle
- Graines de sésame
- 4 œufs

Préparation

- Dans un saladier, mélanger les amandes moulues et le sucre. Séparer le blanc du jaune des 4 œufs. Ajouter les blancs dans votre saladier. Faire fondre le beurre. Pétrir la pâte d'amandes en y ajoutant l'eau de fleur d'oranger et le beurre fondu. Former des boules de la grosseur d'une noix et les rouler en forme de cigare.
- Envelopper les petits cigares de jaune d'œuf, puis de graines de sésame. Et recourber chacun d'entre eux en forme de croissant de lune.
- Les mettre sur une plaque et les enfourner 10 min à 150°C (th. 5). Les cornes de gazelle doivent être à peine dorées.
- Mettre dans une assiette plate les jaunes d'œufs des 4 œufs restants. Et dans une autre assiette les graines de sésame.