

# Cornes de Gazelle aux figues fraîches

## Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :20 min

Calories par portion : 250.875 Kcal

Charge glycémique par portion: 23.365

## Les ingrédients

- 100.0 gr Beurre
- 250.0 gr Farine de blé
- 1.0 u Oeuf
- 4.0 cs Fleur d'oranger
- 1.0 u Sucre vanillé
- 10.0 cl Eau
- 350.0 gr Figue noir
- 2.0 cs Sucre en poudre

## Préparation de la pâte

Mélangez les ingrédients dans un saladier en ajoutant l'eau en dernier. il faut obtenir une pate mole et agréable à travailler.

Puis faites une quinzaine de boulettes égales avec cette pate, et laissez reposer 30min.

## Préparation de la garniture

Mixez les figues entières, versez la purée dans une petite casserole avec le sucre et l'eau de fleur d'oranger (2 càs) et faites chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laissez refroidir.

## Préparation des cornes

Étaler les boulettes et façonnez les en forme de triangle. Puis versez une cuillère de pate de figue à la base et roulez comme un croissant.

## Cuisson

Enfournez 20mn à 160°C, laissez refroidir puis trempez dans l'eau de fleur d'oranger et saupoudrez de sucre

glace.

**Présentation**

Préparez les cornes à l'avance pour qu'elles aient le temps de sécher, idéalement le soir pour le lendemain.