

Kaab Ghazal

قرن الغزال



Les cornes de gazelle (arabe : كعب الغزال, translittéré en ka'b al ḡazāl, qui signifie « talon de gazelle » en arabe) sont des pâtisseries du Maroc en forme de petits croissants dont le coeur moelleux contient de la pâte d'amande, de la cannelle et de l'eau de fleur d'oranger.

La transcription « cornes de gazelle » semble être une adaptation française du terme arabe, le "ghazal" étant la gazelle en français.

Les cornes de gazelle sont souvent servies en accompagnement lors du rituel du thé à la menthe.

Elles sont préparées à base de pâte d'amande enrobée de fine pâte sablée parfumée à l'eau de fleur d'oranger.

Ingrédients :

Pour la pâte

- 250g de farine
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 œuf jaune
- 10 à 12 cl d'eau

Pour le remplissage:

- 650g de pâte d'amande
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 3 grains de mastiha, écrasés avec un peu de sucre
- 50g de beurre

Pas à pas :

- Dans un bol, mélanger la farine, le sel, l'huile, le sucre fin, le jaune d'œuf, l'eau de fleur d'oranger et l'eau pour obtenir une pâte homogène.
- Pétrir la pâte pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne homogène, élastique, non collante et malléable
- Divisez la pâte en boule et la déposer dans un petit bol fariné couvert d'un film alimentaire. Laissez-la reposer pendant au moins deux heures
- Dans un bol, mélanger la pâte d'amande avec la cannelle, le beurre, l'eau de fleur d'oranger et le mastic moulu
- Sur une table de travail farinée, étirez une boule de pâte jusqu'à ce qu'elle soit très fine.
- Un doigt de pâte d'amande est placé sur la pâte, enroulant la pâte autour du doigt d'amande et fixant bien jusqu'à ce qu'ils soient soudés ensemble, donnant au dessert une forme de croissant (on trouve facilement des tuto sur internet).
- Kaab El-Ghazal est coupé avec une roulette dentelée, et le même processus est répété jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Posez la corne de gazelle sur une assiette recouverte de papier essuie-tout et laissez reposer 12 heures.
- Badigeonner avec de l'huile et percer avec une aiguille pour permettre à l'air de s'échapper pendant la cuisson.
- Faites cuire Kaab Ghazal dans un four préchauffé à 180 degrés jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.
- Retirez les cornes de gazelle du four et laissez-le refroidir avant de le retirer de l'assiette.

Allergène(s) potentiel(s) :

Niveau de difficulté			
Coût	€	€€	€€€