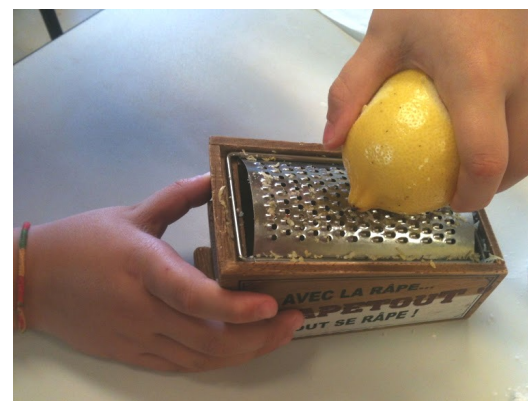


Les cornes de gazelle

Dans l'album que nous avons lu, Ahmed doit livrer des cornes de gazelle pour un mariage. Nous avons voulu savoir ce que c'était. Et nous avons réalisé la recette à l'école avec Vanessa et Isabelle.



Découpez la pâte brisée avec un verre :
tu tournes ou tu appuies fort.



Râpez le zeste
d'un citron.

Mélangez le sucre glace, la poudre d'amandes, la fleur d'oranger, la cannelle et le zeste du citron, puis malaxez dans un saladier.



Formez des petits boudins.



Mettez-les au bord des disques faits en pâte brisée.
Enroulez puis faites des cornes de gazelle.



Enfin, mettez au four.



Les cornes ne doivent pas être dorées.

Texte : Suzanne et Marie
Photos : Isabelle