

Montecaos vegan



J'adore les pâtisseries orientales. C'est une obsession tellement j'aime ça... Malheureusement, je ne pouvais pas en faire pour un couple d'amis qui sont végétaliens parce qu'elles sont souvent pleines de beurre, de miel ou d'œufs... Du coup, j'ai réfléchi et j'ai réussi à contourner ces aspects sur certaines recettes. Celle-ci a été qualifiée de « Haaan ils ont le même goût que ceux que ma mamie faisait =) » Du coup, j'imagine qu'on peut considérer la recette comme réussit !

Ingrédients : 350g de farine complète bio – 150g de purée d'amandes (température ambiante) – 125g de sucre glace – 50g de compote de pommes sans sucre ajoutés – cannelle en poudre.

Faites chauffer votre four à 180°C

Préparez des plaques pâtisseries avec du papier cuisson.

Si la purée d'amande est encore un peu trop dense, faites-la chauffer légèrement.

Dans le bol d'un robot pâtissier (ou dans une jatte). Détendez la purée d'amandes avec la compote de pommes.

Ajoutez le sucre glace et 1cc de cannelle moulue. Mélangez pour commencer à former une pâte.

Ajoutez enfin la farine et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte (qui va ressembler à une pâte sucrée).

Formez des boules de pâtes de la taille d'une balle de ping-pong. Saupoudrez avec de la cannelle moulue.

Placez au frais pendant 30min.

Enfournez dans le four chaud pendant 15min.

Sortez-les à la fin de la cuisson. Laissez refroidir sur la plaque.

À conserver dans une boîte en métal.

Mes cornes de gazelle

Il me restait pas mal de poudre d'amandes après avoir fait des macarons à Noël. Plutôt que de refaire des macarons, j'ai décidé d'enfin utiliser mes livres de pâtisseries orientales. En plus à la maison, tout le monde adore ça. Alors ça va faire des heureux ! Par contre, j'ai du recouper des recettes et faire un peu à l'instinct par ce que ma recette de base n'était pas au top... Une pâte trop granuleuse, impossible à étaler... Donc voici ma version.

Pour 10/12 personnes : 500g de poudre d'amandes – 150g de sucre – 500g de farine blanche fine – 275g de beurre doux pommade – 10cl d'eau de fleur d'oranger – eau minérale – sucre glace.

Pesez l'ensemble des ingrédients et préparez votre plan de travail. Se sera nettement plus facile.

Dans un grand saladier, mélangez la poudre d'amandes avec le sucre. Mélangez, puis ajoutez-y 50g de beurre bien mou. Mélangez à l'aide d'un robot muni d'une feuille (sinon à la main). Ajoutez un peu d'eau au fur et à mesure pour que la pâte soit homogène. Réservez à température ambiante cette **pâte d'amandes**.

***Si vous trouvez que cette pâte d'amandes manque un peu de goût parce que votre poudre s'est un peu éventée, n'hésitez pas à ajouter avant l'eau, 1CS d'extrait d'amande.*

Maintenant, il faut préparer la pâte qui contient l'amande : Dans le saladier qui contient la farine, ajoutez le reste de beurre (bien mou) et sablez la pâte. Ajoutez ensuite l'eau de fleur d'oranger et mélangez. Vous devez obtenir une pâte à tarte bien élastique. Si la pâte est encore trop sableuse/granuleuse, ajoutez petit à petit de l'eau minérale pour obtenir un résultat optimum. Ensuite laissez reposer 30min votre pâte au frais dans du fil alimentaire.

Préchauffez votre four vide à 200°C.

Disposez sur des plaques de pâtisseries du papier cuisson.

Divisez la pâte d'amandes en petits cigares de tailles identiques (enfin autant qu'on peut). Étalez la pâte qui a reposé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie d'environ 3mm d'épaisseur. Découpez-y des rectangles suffisamment grands pour que les cigares de pâtes d'amandes y rentrent parfaitement. Puis dans chaque morceau de pâte, placez un cigare d'amande, roulez et fermez les extrémités pour que la corne de gazelle soit hermétique. Donnez-lui la forme arquée qu'on lui connaît et placez-la sur la plaque. Répétez l'opération autant de fois qu'il y a de cigares de pâte d'amandes.

Placez votre plaque au four pendant 20min. Attention, les cornes doivent à peine colorées.

Ensuite, laissez tiédir les cornes de gazelle sur la plaque. A l'aide d'un pinceau couvrez avec de l'eau de fleur d'oranger. Puis saupoudrez de sucre glace.

Pour la conservation, rien ne vaut une bonne vieille boîte en métal. Mais une boîte plastique avec un couvercle sera très bien.