**Muffins au citron**



**Pour 4 personnes :**

* Pâte :
* 150g de beurre
* 150g de sucre
* 2 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml), jaunes et blancs séparés
* 5 cuillères à soupe de jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)
* Zestes râpés de 2 [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) non traités
* 225 g de farine
* 25 g de fécule
* 1 cuillère à café de levure chimique
* 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
* Garniture et décoration :
* 200 g de lemon curd (crème de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) anglaise : voir ma recette déjà publiée ou à acheter tout prêt)
* 125 g de sucre glace
* 2 cuillères à soupe de jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)
* En plus :
* Beurre pour les moules
* **Préparation :** 25 mn
* **Cuisson :** 25 mn
* **Repos :** 0 mn

 **Préparation**

**1**Mélanger le beurre ramolli, le sucre et les jaunes d'œufs pour obtenir une crème. Y incorporer le jus et les zestes de citrons.

**2**Ajouter le mélange de la farine, de la fécule, de la levure chimique et du bicarbonate de soude. Y incorporer les blancs d'œufs battus en neige.

**3**Beurrer des moules à muffins et y verser la pâte aux deux tiers et cuire environ 25 minutes à four préchauffé à 200°C (thermostat 6/7).

**4**Laisser tiédir puis démouler les muffins. Quand ils sont froids, couper les muffins transversalement en deux et les garnir de lemon curd. Replacer le dessus.

**5**Mélanger le sucre glace avec le jus de citron et en enduire les muffins.

Pour finir... Vraiment délicieux à l'heure du thé.