

### CUPCAKES FACON TARTE AU CITRON



**Facile    Préparation: 30 mn    Cuisson: 40 mn**

#### **Pour 12 cupcakes:**

##### pour les cupcakes:

150 grammes de beurre mou  
170 grammes de farine + 3/4 de c.à café de levure chimique + 150 grammes de sucre  
3 œufs + 4,5 cl de lait entier + 1 pincée de sel  
les grains d'une gousse de vanille + 2 gouttes d'essence essentielle de citron

##### pour le lemon curd:

70 g de sucre + 15 g de beurre  
1 c.à café de Maïzena 1 œuf entier + 1 jaune

##### pour la meringue:

2 blancs d'œufs + 30 g de sucre

##### Les cupcakes:

Préchauffer le four à 170°.

Dans un bol, mélanger le lait, les oeufs et les grains de la gousse de vanille. Réserver.

Dans le bol du robot, réunir tous les ingrédients secs, remuer avant d'ajouter le beurre mou et la moitié des oeufs réservés. Batta à petite vitesse environ 2 minutes, incorporer le reste des oeufs augmentant la vitesse pendant une minute de plus.

Terminer en ajoutant 2 ou 3 gouttes d'essence essentielle de citron (ou le jus d'un citron).

Verser l'appareil (jusqu'au 1/3 de la hauteur) dans des caissettes mises dans des empreintes ou même directement dans des empreintes en silicones. Cuire environ 20 mn. Laisser refroidir.

##### Le lemon curd:

Mélanger le jus de citron à la Maïzena.

Dans une casserole, chauffer le beurre, le sucre jusqu'à ce le sucre soit fondu. Hors du feu, ajouter les œufs battus, le jus de citron et la Maïzena et à feu doux, remuer sans arrêt pour que le mélange épaississe jusqu'à la consistance d'une crème anglaise. Réserver pour que le curd refroidisse.

Lorsque les gâteaux et le curd sont froids, creuser l'intérieur des gâteaux avec une cuillère sans percer le fond et les remplir avec du lemoncurd. Réserver et préparer la meringue.

##### La meringue:

Préchauffer le four en position grill ou prévoir un chalumeau.

Batta les blancs en neige ferme en incorporant le sucre en 2 fois.

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée, former des chapeaux sur vos cupcakes et les passer sous le grill (ou au chalumeau) jusqu'à coloration blonde de la meringue. laisser refroidir et réserver au froid jusqu'au moment de déguster