

Fondants au citron

6 pers | 15 mn | 20 mn

Les **ingrédients**

- 1 citron non traité
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à s. de lait
- 200 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- Pour le sirop de citron :
- 1 citron
- 50 g de sucre en poudre
- Pour la glace royale :
- 4 cuil. à s. de sucre glace
- 1 cuil. à c de jus de citron

La **recette**

Etape 1

Pressez le citron et râpez le zeste. Faites fondre le beurre au bain-marie (dans un récipient placé au-dessus d'une casserole d'eau frémissante).

Etape 2

Battez les œufs avec le sucre en poudre et ajoutez le jus et le zeste du citron. Versez le lait et le beurre fondu. Incorporez la farine et la levure.

Etape 3

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la préparation dans des petits moules à muffins. Enfournez pour 20 minutes environ. Vérifiez la cuisson des muffins en y plantant la pointe d'un couteau : celle-ci doit en ressortir propre et sèche. Laissez refroidir les muffins à la sortie du four.

Etape 4

Préparez le sirop de citron en chauffant le jus du citron avec le sucre en poudre. Laissez refroidir. Préparez la glace royale en mélangeant le sucre glace avec le jus de citron. Avant de servir le cake, arrosez-le de sirop et décorez-le avec de la glace royale.