



Petits gâteaux

Muffins au citron et au pavot



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

516

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les muffins

300 g **Farine**
20 cl **Lait demi-écrémé**
150 g **Sucre semoule**
125 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Citron(s)**
4 c. à soupe **Sucre glace**
3 c. à soupe **Graines de pavot**
1 sachet(s) **Levure chimique**
1 c. à soupe **Jus de citron**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Laver le citron, le sécher, prélever le zeste avec un couteau zesteur et récupérer le jus. Réserver une cuillère à soupe de jus pour le glaçage.
- 2 Il est très important d'utiliser des citrons non traités lorsqu'on utilise les zestes.
- 3 Faire fondre le beurre dans un bol au micro-ondes.

Étape 2

Préparation des muffins

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure, les zestes de citron et les graines de pavot.
- 2 Dans un autre saladier, mélanger les oeufs, le lait, le beurre fondu et le jus de citron.
- 3 Réunir les deux préparations et mélanger grossièrement.
- 4 La pâte à muffin ne nécessite pas que le mélange soit homogène, c'est tout le secret de la réussite.

Étape 3

Cuisson des muffins

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser la pâte dans des moules à muffins.
- 3 Pour faciliter le démoulage et pour apporter une petite note de déco, on peut tapisser les moules avec des caissettes en papier avant de verser la pâte.
- 4 Faire cuire pendant 20 minutes.
- 5 Laisser tiédir avant de démouler.

Étape 4

Glaçage et dressage des muffins

- 1 Mélanger le jus de citron et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une préparation bien lisse.
- 2 Il faut attendre que les muffins soient froids avant de mettre le glaçage, sinon il serait absorbé par le gâteau et il coulerait.
- 3 Napper les muffins de glaçage à l'aide d'une petite cuillère et saupoudrer de graines de pavot.
- 4 Attendre quelques instants que le mélange durcisse avant de les servir.