



Petits gâteaux

Cupcake griotte citron



50 min 30 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

494

CALORIES

Étape 1

Préparation des muffins

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Prélever la moitié du zeste de citron vert à l'aide d'un zesteur puis le hacher très finement à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Couper le citron vert en deux à l'aide d'un couteau d'office. En recueillir le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 4 Détailler le beurre en petits dés à l'aide d'un couteau d'office, le placer dans un bol et le faire fondre au four micro-ondes à puissance 400 W pendant 1 minute.
- 5 Tamiser la farine et la levure dans un saladier à l'aide d'un chinois étamine. Ajouter la poudre d'amande et le zeste de citron vert.
- 6 Incorporer les œufs, le jus de citron vert et enfin le beurre fondu. Mélanger à l'aide d'une maryse.
- 7 Placer les caissettes dans un moule à muffin puis, à l'aide d'une cuillère à soupe, les remplir aux 2/3 de pâte à muffin.
- 8 Enfoncer deux griottes dénoyautées dans chaque caissette.
- 9 Enfourner pendant environ 15 minutes de cuisson.
Sortir le moule à muffin du four, le laisser refroidir sur

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les muffins citron griotte

24 **Cerise(s)**
1 **Citron(s) vert(s)**
140 g **Farine**
100 g **Amande(s) en
poudre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Beurre**
2 c. à café **Levure
chimique**

Ingrédients pour le topping de meringue italienne

2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
200 g **Sucre semoule**
10 cl **Eau**
10 goutte(s) **Colorant**

10

Sortir le moule à muffins du four, le laisser refroidir sur une grille.

Étape 2

Préparation du topping

- 1 Placer les blancs d'œufs et 1/4 du sucre semoule dans un saladier.
- 2 Placer les 3/4 du sucre semoule et l'eau dans une petite casserole.
- 3 Porter sur feu doux et surveiller la température à l'aide d'un thermomètre de cuisine.
- 4 Quand la température du sirop atteint 100°C, commencer à battre les blancs en neige à l'aide d'un batteur.
- 5 Quand la température du sirop atteint 112°C, verser le sirop en un mince filet sur les blancs en neige sans cesser de battre à pleine puissance.
- 6 Quand tout le sirop est incorporé, fouetter encore pendant 5 minutes. Puis ajouter le colorant rouge et battre pendant encore 2 minutes.
- 7 Transférer la meringue italienne rose dans une poche munie d'une douille cannelée.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les caissettes du moule à muffins.
- 2 Déposer harmonieusement la meringue sur les muffins à l'aide de la poche à douille.
- 3 Servir bien frais.