

## Cupcakes au lemon curd

Par Pauline Petillo



Niveau de difficulté	Confirmé
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	20 min

Catégories : **Desserts, Epicerie du Monde, Etranger, Fruits, Placard**

Testez notre recette facile de cupcakes au lemon curd pour le goûter ou pour l'heure du thé ! Les trois textures gourmandes de ces petits gâteaux vont vous faire craquer : le moelleux du biscuit, le crémeux de la meringue caramélisée, et le coeur coulant à la confiture de citron... À vous de jouer !

### Ustensiles

12 caissettes en papier  
12 moules à muffins  
1 poche à douille

### Ingédients

**POUR 12 CUPCAKES :**  
250 g Lemon curd  
2 Oeufs entiers  
4 Blancs d'oeufs  
125 g Beurre mou  
12,5 cl Lait  
265 g Sucre  
300 g Farine  
1 sachet Levure chimique  
1 Citron bio

### Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de cupcakes au lemon curd** en préchauffant le four à 180 °C. Prélevez **les zestes du citron**. Dans le bol du robot fouettez **le beurre** avec **150 g de sucre** et les zestes. Puis incorporez **les œufs entiers** un par un.
- 2 Mélangez **la levure à la farine**, puis ajoutez-les petit à petit au précédent mélange, en les alternant avec **le lait**. Versez l'appareil au  $\frac{3}{4}$  dans les caissettes disposées dans les moules. Enfournez-les pour 20 min. Plantez la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
- 3 Laissez-les refroidir puis à l'aide d'une cuillère (si possible parisienne), videz le centre des cupcakes. Remplissez la poche avec **le lemon curd** et garnissez l'intérieur des gâteaux.
- 4 Au batteur, fouettez **les blancs d'oeufs** jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement fermes. Puis, tout en fouettant, incorporez petit à petit le reste de **sucre**. **La meringue** doit être ferme et lisse.
- 5 Pochez la meringue à l'aide de la poche à douille, puis dorez-la avec un chalumeau de cuisine (ou quelques minutes dans un four très chaud).

**Pour aller plus loin :** pour des cupcakes de pro, remplacez la recette de meringue française par **une meringue italienne**, cuite avec un sirop de sucre ! Succès garanti.

**Si vous avez aimé nos cupcakes au lemon curd...**

- Vous aimerez aussi nos **cupcakes farceurs**