

### Mini-cupcakes tout citron



Pour ce mercredi je vous propose des mini-cupcakes tout mignon et tout citron ! De la génoise à la crème au beurre le citron est à l'honneur ! (Je suis dans les rimes ! ^^) C'est un de mes collègues qui est venu se plaindre comme quoi il n'avait jamais goûté à mes pâtisseries car à chaque fois il arrivait trop tard alors hop pour lui faire plaisir ni une ni deux j'ai ramené des cupcakes et en version mini pour que tout le monde puisse y goûter ! Des cupcakes qui ont beaucoup plus, d'ailleurs mon père était déçu qu'ils ne restent pas à la maison ^^ . Pour la déco j'ai pris des petites meringues pour rappeler un peu la célèbre tarte au citron meringuée ;).

### **Pour une trentaine de mini-cupcakes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la génoise au citron:**

2 gros oeufs  
120g de beurre demi-sel  
50g de jus de citron  
140g de farine  
100g de sucre  
2c. à café de levure chimique  
1 pincée de sel

##### **Pour la crème au beurre au citron:**

200g de beurre à température ambiante  
110g de sucre glace  
50g e jus de citron

##### **Pour la décoration:**

Mini meringues

#### **Préparation:**

##### **Préparez la génoise au citron:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre mou et le sucre au fouet.

Ajoutez les oeufs un à un, en fouettant entre chaque ajout, puis ajoutez la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le jus de citron.

Déposez des petites caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à mini-muffins. Répartissez la pâte dans chaque caissette. Enfourez pour 20-25min.

Après ce temps, démoulez les mini-cupcakes des alvéoles et laissez-les refroidir sur une grille.

**Préparez la crème au beurre au citron:**

A l'aide d'un batteur électrique, fouettez le beurre jusqu'à obtenir un mélange clair et crémeux.

Ajoutez alors le sucre glace et le jus de citron. Fouettez bien pour lisser.

Versez la crème au beurre dans une poche à grosse douille cannelée et décorez les génoises avec celle-ci.

Déposez une petite meringue sur la crème au beurre.

Servez aussitôt ou entreposez au réfrigérateur.