**Muffins au lemon curd**



***Ingrédients*** :

*Lemon curd* : (pour un pot)

- 40 g de beurre
- 2 œufs
- 70 g de sucre en poudre
- zeste d'un citron
- 5 cl de jus de citron (un gros citron)

*Muffins* : (pour 10 muffins)

- 100 g de beurre
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre roux
- 130 g de farine
- 2 œufs
- 30 g de lemon curd (4 CàS environ)

***Recette*** :

Préparez le lemon curd : Dans un cul de poule, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez ensuite le citron et le zeste. Posez le cul de poule dans une casserole, et faites chauffer le mélange doucement au bain-marie. Le mélange épaissie au bout d'une dizaine de minutes. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux quand le mélange épaissie et remuez bien. Laissez refroidir le lemon curd. (Conservez le reste dans un pot hermétique au réfrigérateur : le lemon curd se conserve une dizaine de jour.)

*Pâte à muffins* : Mélangez le beurre ramolli avec les sucres. Ajoutez les œufs entiers, fouettez et ajoutez la farine. Lorsque la pâte est bien lisse, ajoutez 4 cuillerées à soupe de lemon curd (30 g). Mélangez et répartissez la pâte dans des empreintes à muffins.

***Cuisson*** :

Enfournez les muffins pendant 25 mn à 180° jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laissez-les refroidir sur une grille.

Décorez les muffins avec une petite touche de lemon curd sur le dessus.

***http://www.evacuisine.fr/***