

Agrum'Bio



LE ZESTE
FRAÎCHEUR
EN CUISINE

au Jardin d'Agrumes
le rendez-vous de vos envies



CUPCAKE
CITRON CAVIAR

DESSERT
CAFÉ GOURMAND

CUPCAKE CITRON CAVIAR

DESSERT
CAFÉ GOURMAND

- POUR 20 CUPCAKES
- TEMPS DE PRÉPARATION
1H50 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 220 g de farine
- 100 g de beurre ramolli pour la pâte, 60 g pour la crème
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- Le zeste de 2 citrons
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c. à s. de crème fraîche
- 250 g de sucre glace
- Le jus et le zeste d'un citron
- 1 cuillère à café de vanille
- 15 ml de lait
- 2 à 3 citrons caviar

© www.sweetrevelations.net

LA PÂTE À MUFFINS

Préchauffez le four à 150°C.

Battre le beurre ramolli (100 g) et le sucre jusqu'à obtenir une crème. Incorporez les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout. Ajoutez le zeste de citron et la vanille, la crème fraîche puis la farine tamisée avec la levure. Remuez pour obtenir une pâte homogène.

Versez le mélange dans les moules à muffins remplies au 3/4. et mettre à cuire pour 15 minutes environ. Vérifiez la cuisson en insérant un cure dent qui doit ressortir sec. Sortir du four et laissez refroidir sur une grille.

LA CRÈME AU CITRON

Dans un saladier, mélangez le beurre (60 g) puis ajoutez progressivement une cuillère de sucre glace à la fois jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez le jus de citron et le zeste puis le lait et battre jusqu'à obtenir une mousse lisse et ferme. Aromatisez à la vanille (ou autre suivant vos goûts). Avec une poche à douille ou une seringue à gâteaux, décorez les cupcakes avec la crème. Au sommet de chaque cupcake, déposez quelques perles de citron caviar.

SAVEUR EXCEPTIONNELLE



Le Citron Caviar - Microcitrus australasica

Le citron caviar est un agrume originaire de l'est de l'Australie. Ses fruits sont allongés (4 à 8 cm) de couleur verte, jaune ou rosée à marron. Les fruits renferment une quantité importante de petites perles très juteuses qui éclatent en bouche. Le goût est délicat et très rafraîchissant.



au Jardin d'Agumes
© 2012-2013 tous droits réservés

CETTE RECETTE VOUS EST OFFRTE PAR
WWW.AUJARDINDAGRUMES.FR