



# Cupcakes au citron

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	10 min
Pièces	8
Appareil	CombiSteamer V6000 PowerSteam à partir de 2022

aux feuilles de thé Earl Grey

## Pâte

---

50 g de beurre, mou  
100 g de sucre  
1 œuf  
1 pincée de sel  
200 g de crème fraîche  
150 g de farine  
2 cc de levure chimique  
1 citron non traité, zeste râpé  
2 cs de feuilles de thé Earl Grey séchées

## Zeste de citron candi

---

1 citron non traité  
60 g de sucre  
500 ml d'eau

## Glaçage

---

½ feuille de gélatine  
50 g de chocolat blanc  
½ citron, jus uniquement





1 cs de crème entière

½ cc de sucre

## Pâte

---

Bien mélanger au fouet le beurre, le sucre, l'œuf, le sel et la crème fraîche dans un saladier. Mélanger la farine et la levure chimique et l'incorporer délicatement à la préparation. Incorporer le zeste de citron et les feuilles de thé.

Verser la pâte dans des petits moules à muffin.

## Cuire au four

---

Cuire les muffins sur un plat en verre trempé avec Power air chaud avec vapeur à 200 °C au niveau moyen pendant 10 minutes.

Laisser refroidir après la cuisson.

## Zeste de citron candi

---

Peler le citron avec un zesteur et presser le jus.

Porter à ébullition le sucre et l'eau dans une petite casserole, ajouter les zestes et le jus et laisser réduire à feu moyen jusqu'à une consistance sirupeuse.

Éliminer le liquide, égoutter les zestes et les poser sur une feuille de papier sulfurisé.

## Glaçage

---

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer à petit feu le chocolat, le jus de citron, la crème et le sucre dans une petite casserole.

Presser la gélatine, l'ajouter à la préparation et mélanger jusqu'à complète dissolution. Réserver le glaçage.

## Décoration

---

Napper les cupcakes de glaçage et poser le zeste de citron candi dessus.

## Étapes de cuisson

---

**Power air chaud avec vapeur 200 °C pendant 10 min**

## Accessoires

---

Plat en verre trempé

8 à 10 petits moules à muffin en silicone ou papier

