



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Muffin citron en coque de chocolat .



### Ingrédients :

- 1 gros oeuf
- 1/2 citron non traité : zeste et jus
- 1/2 sachet de levure chimique
- 40 g de beurre fondu
- 40 g de sucre roux
- 50 g de farine
- Amandes effilées
- Chocolat noir

- Zester le citron et réserver le jus. Dans un saladier mélanger la farine, la levure tamisées ensemble
- Ajouter le sucre roux, mélanger, puis incorporer l'oeuf, le beurre puis le jus et zeste de citron
- Mélanger. Lorsque la pâte est homogène remplir les moules à muffins et parsemer d'amandes effilées
- Enfourner à four préchauffé à 180°C th.6 pendant 20 minutes
- Une fois la cuisson terminée, démouler les muffins et les réserver
- Faire fondre du chocolat noir et badigeonner une couche plus ou moins épaisse les moules à muffins
- Remettre immédiatement les muffins à l'intérieur du moule avec le chocolat et placer au frais
- Servir une fois le chocolat bien pris et sec. Démouler délicatement les muffins en coque de chocolat

### Astuces :

- Gourmandise et nécessité, badigeonner une couche suffisamment épaisse de chocolat
- Le chocolat durci et les amandes effilées apportent un croquant qui contraste avec le moelleux du muffin

