**Muffin citron fraise meringué**



**Nombre de parts:** 6 parts
**Temps de préparation:** 30 minutes
**Temps de cuisson:** 30 minutes
**Difficulté:** Facile

**Ingrédients:**

**Pour les muffins :**

* 180 g de farine
* Zeste d'un citron
* 1 càc de bicarbonate de soude
* 180 g de sucre
* 2 oeufs
* 100 g de beurre (fondu)
* 10 cl de lait
* Jus d'un demi citron
* 1 pincée de sel

**Pour le coeur :**

* Confiture de fraise

**Pour la meringue :**

* 3 blancs d'oeufs
* 75 g de sucre

**Préparation:**

**Etape 1: La veille**, remplissez des moules à glaçons de confiture et placez au congélateur

Pour les muffins, préchauffez le four à 180°C

Mélangez la farine, zeste, bicarbonate et sel

Dans un autre saladier, fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez le beurre fondu

Incorporez le mélange oeufs-sucre-beurre à la préparation à base de farine en alternant avec le lait et jus de citron

La pâte doit être semi-liquide

Chemisez vos moules à muffins de caissette en papier puis remplissez au 2/3 , démoulez vos " glaçons " de confiture et déposez en un sur la pâte dans chaque moule en appuyant légèrement

Enfournez 20 min puis laissez refroidir

**Etape 2: Nappez les de confiture de fraise** ( facultatif )

Faites la meringue, montez les blanc en neige avec une pincée de sucre, quand ils commencent à monter ajoutez le sucre peu à peu en continuant de fouetter

Elle doit être brillante et bien tenir

Remplissez une poche à douille et décorez le dessus des muffins puis dorez au chalumeau

Placez au frais jusqu'au moment de servir

[](http://www.ptitchef.com/upload_data/recipe_steps/164218-626254L)

**Etape 3: Voila coupé** ( celui la c'est lui de mon fils voila pourquoi il y a pas autant de meringue et la couche de fraise en dessus )