**Muffins à la clémentine**



***Ingrédients*** : (pour 12 petits muffins)

Pâte :

- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre fondu
- 2 clémentines
- 130 g de farine
- 1 càc de levure chimique

Glaçage :

- 150 g de chocolat noir à 55% de cacao
- 5 cl de crème liquide

***Recette*** :

Pressez les clémentines et filtrez le jus.

Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre. Ajoutez le beurre fondu puis le jus des clémentines. Fouettez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et ajoutez la farine et la levure chimique. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.

Répartissez la pâte dans les empreintes à muffins.

***Cuisson*** :

Enfournez les muffins pendant 20-25 mn à 180°, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille.

Préparez le glaçage : Faites fondre le chocolat coupé en morceaux et la crème liquide à feu doux dans une casserole. Lorsque le chocolat est fondu, remuez pour que la préparation devienne bien lisse. Étalez le glaçage sur les muffins à l'aide d'une cuillère.

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