

## Cupcakes citron-pavot et leur super glaçage citron en jette



*adapté d'une recette du magazine Good-Food, lemon & poppy seed cupcakes*

Pour 12 cupcakes (taille standard)  
Prep cupcakes : 5 minutes  
Cuisson cupcakes : 22 minutes  
refroidissement : 30 minutes à 1 heure  
glaçage : 15 minutes

Peut être congelé avant glaçage

### **cupcakes :**

225g farine avec levure incorporée  
175g sucre roux (j'ai mis du sucre blond de canne bio)  
zeste de 2 citrons jaunes (si possible bio, sinon, au minimum non traités après récolte)  
1 csoupe graines de pavot (bien bombée pour moi)  
3 oeufs  
100g de yaourt nature (j'ai mis du raïb)  
175g beurre

### **glaçage :**

225g beurre  
400g sucre glace  
jus de 1 citron  
quelques gouttes colorant jaune (pour moi une grosse pointe de couteau de colorant en poudre)  
fleurs cristallisées, vermicelles de couleur etc. pour décorer

Sortir le beurre pour le glaçage, le couper en quelques morceaux et le laisser ramollir à température ambiante le temps de faire le reste.

Préchauffer le four à 180°C/160°C chaleur tournante/gaz4. Pour moi, mode gâteau 180°C.

### **cupcakes :**

Torréfier les graines de pavot à la poêle sur feu moyen en remuant très souvent.

En même temps, mettre le beurre à fondre et le laisser revenir à température ambiante tout en préparant la suite.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le zeste de citron et les graines de pavot torréfiées.

Dans un bol, mélanger les oeufs et le yaourt (ou le buttermilk ou le raïb).

Verser le mélange liquide dans les ingrédients secs, ajouter le beurre fondu et mélanger soigneusement, au fouet si nécessaire, pour obtenir une pâte lisse et sans grumeau.

Répartir dans les empreintes.



Enfourner pour 20-22 minutes. Tester la cuisson avec la lame d'un couteau qui, plantée au cœur d'un des cupcakes, doit ressortir propre et sèche.

Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler sur grille.

Laisser refroidir complètement avant de glacer.

### **Glaçage :**

Battre le beurre ramolli dans un grand saladier avec une cuiller en bois ou le kitchenaid armé de la feuille.

Ajouter peu à peu le sucre glace et le jus de citron

Ajouter le colorant, battre pour répartir uniformément la couleur.

Mettre dans une poche à douille avec douille cannelée

Quand les cupcakes sont complètement refroidis, procéder au glaçage.

Décorer avec ce que vous voulez. Pour moi des vermicelles au chocolat.