

## Moelleux au kiwi et au citron

### Ingrédients (pour 8 muffins) :

- \*3 kiwis
- \*60 g de farine
- \*40 g de maïzena
- \*60 g de sucre en poudre
- \*2 œufs
- \*50 g de beurre
- \*4 c. à s. de crème
- \*1 citron
- \*½ c. à c. de bicarbonate de soude
- \*1 pincée de sel



**Préparation :** 15 minutes de préparation + 20-30 minutes de cuisson

**Etape 1 :** Préchauffer le four à 180°C. Dans une casserole faire fondre le beurre à feu doux.

**Etape 2 :** Laver, zester entièrement le citron puis le presser. Réserver.

**Etape 3 :** Peler les kiwis. Tailler 8 rondelles de kiwi et le reste (les parures) des fruits en petits dés. Déposer une tranche de kiwi dans chaque alvéole du moule.

**Etape 4 :** Séparer les blancs des jaunes d'œuf dans 2 saladiers distincts. Battre à la fourchette les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les 50 g de beurre fondu, les dés de kiwi, la crème fraîche, le jus et les zestes de citron. Ajouter ensuite la farine, la maïzena et la levure. Bien mélanger – au besoin au fouet - pour obtenir un mélange bien lisse.

**Etape 5 :** Battre les blancs en neige bien fermes.

**Etape 6 :** Incorporer ensuite délicatement les blancs d'œuf à la préparation. Verser la pâte dans les moules à muffins et enfourner pour environ 30 min de cuisson.

**Etape 7 :** Laisser tiédir avant de démouler les petits moelleux et de les servir retournés (la tranche de kiwi visible).