 **Cocotte au citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/02/Cocotte-au-citron-IMG_4781_23864.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :  
- 125 g de beurre pommade  
- 80 g de sucre en poudre  
- 2 œufs  
- le zeste de ½ citron non traité  
- 100 g de farine  
- 1,5 càc de levure chimique  
Sirop :  
- 2 citrons (jus) - 80 g de sucre glace - 2 gouttes d'huile essentielle de citron  
Quenelle de fromage blanc :  
- 100 g de Philadelphia nature - 100 g de fromage blanc - 30 g de sucre glace  
- zestes de citron**

**4 ou 6 mini-cocottes beurrées  
Préchauffage du four à 150°C (chaleur tournante)**

**Le biscuit :**Mélanger au batteur le beurre pommade, les œufs et le sucre.  
Ajouter le zeste de citron, et la farine tamisée avec la levure.  
Répartir la pâte dans les mini-cocottes.  
Enfourner sans mettre le couvercle pendant 25 minutes.  
**Le sirop :**Presser les citrons. Mélanger le jus avec le sucre glace et ajouter l'huile essentielle de citron.  
Arroser les gâteaux à la sortie du four avec ce sirop. Laisser refroidir.  
**La quenelle de fromage blanc :**Mettre dans un bol les deux fromages et le sucre.  
Mélanger au batteur jusqu'à ce que la préparation devienne ferme.  
Faire des quenelles à l'aide de deux cuillerées à soupe et les déposer sur chaque cocotte.  
Décorer de quelques filaments de zestes de citron.