**Petits mousseux au citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/05/petits-mousseux-au-citron-p1170764-r.jpg) **Pour 12 Petits mousseux au citron**

**- 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 80 g de beurre**  
**- 4 œufs**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 120 g de farine**  
**- 6 g (1,5 càc) de levure chimique**

**12 empreintes à briochettes beurrées si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Prélever le zeste des citrons et les presser pour en exprimer le jus (j'en ai obtenu 90 ml).  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser tiédir.  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Travailler les jaunes au fouet avec le reste de sucre, jusqu'à obtention  
d'une masse claire et mousseuse.  
Ajouter le jus et les zestes de citron ainsi que le beurre tiède et bien mélanger.  
Incorporer la farine et la levure, tout en continuant à fouetter pour obtenir une préparation bien lisse.  
Incorporer les blancs d'œufs délicatement à la spatule.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler.