 **Cakes au citron intense**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Cakes-au-citron-intense-DSCN4714.jpg) **Pour 12 petits cakes au citron intense**

**Les cakes :**  
**- 150 g de beurre pommade**  
**- 110 g de sucre en poudre**  
**- 100 g de cassonade**  
**- 3 œufs**  
**- le zeste de 3 citrons non traités  
- le jus d'1 citron**  
**- 110 g de lemon-curd (1)**  
**- 175 g de farine**  
**- ½ sachet de levure chimique**  
**Le glaçage :**  
**- 1 jus de citron**  
**(pris sur les citrons des cakes)**  
**- 125 g de sucre glace (2)**  
**12 moules à briochettes beurrés** - **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)

**Les cakes :**  
Prélever le zeste des 3 citrons et le jus d'1 citron.  
Travailler au fouet le beurre et les sucres jusqu'à obtention d'une pommade lisse.  
Ajouter le zeste des 3 citrons et les œufs et fouetter pour avoir un mélange homogène.  
Continuer à fouetter en ajoutant le lemon-curd et le jus du citron.  
Ajouter enfin la farine et la levure et bien mélanger.  
Répartir la pâte dans les moules.  
Enfourner pour 30 minutes.  
**Le glaçage :**  
Mélanger le jus du citron avec le sucre glace ajouté progressivement **(2)**.   
Étaler le glaçage sur les cakes.  
Laisser refroidir complètement avant de démouler.