 **Cakes au citron intense**
 **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** 

**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.