 **Petits moelleux au citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/11/Petits-moelleux-au-citron-DSCN9157_29364.jpg) **Pour 18 petits moelleux**  
**Moelleux :**  
**- 120 g de crème fraîche épaisse**  
**- 80 g de sucre**  
**- 3 œufs**  
**- 1 citron (zeste)**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 1 càs de rhum**  
**Sirop :**  
**- 1 citron**  
**- 50 ml d'eau**  
**- 120 g de sucre**  
**- 1 càs de rhum**

**2 plaques beurrées de 9 mini-cakes**  
**Préchauffage du four à 200°** (Chaleur tournante)

**Les mini-cakes :**  
Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Travailler les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à obtenir une masse mousseuse.  
Ajouter la crème et travailler.  
Ajouter ensuite le rhum, la farine et la levure ainsi que le zeste du citron finement râpé.  
Incorporer en fouettant une partie des blancs en neige pour assouplir la pâte.  
Ajouter enfin délicatement le reste des blancs en soulevant la pâte avec une spatule.  
Répartir la pâte dans les moules.  
Enfourner pour 12 à 13 minutes.  
Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.  
Déposer les cakes dans un plat.

**Le sirop :**  
Retirer le zeste du citron avec un économe sans prélever de partie blanche.  
Le tailler en fins filaments.  
Presser les deux citrons.  
Mettre dans une casserole, le jus des deux citrons, l'eau, le sucre et les filaments de zeste.  
Porter à ébullition et laisser frémir pendant 10 minutes.  
Retirer du feu et ajouter le rhum.  
Arroser les cakes avec le sirop bouillant et laisser refroidir.