**Muffin Monsieur Heureux**



[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile)

**Pour 1 personnes :**

Glaçage royal :

* 1/2 blanc d’oeuf
* 100 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) glace
* 1 cc de jus de [citron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)
* Bonhomme :
* 1 muffin au choix
* Pâte d’amandes blanche
* Colorant alimentaire jaune
* Colorant alimentaire rouge
* 1 stylo alimentaire noir
* (ou un feutre noir pour enfant, non toxique)
* **Préparation :** 30 mn
* **Cuisson :** 0 mn
* **Repos :** 30 mn

**Préparation Muffin Monsieur Heureux**

**1**Préparer le glaçage royal :
[battre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/10/battre.shtml) l’oeuf jusqu’à ce qu’il mousse (ne pas le [monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) en neige).
L’ajouter progressivement au sucre glaçage en mélangeant avec une spatule (un fouet ou une fourchette risque de créer des bulles d’air).
Ajouter le jus de citron. Le glaçage doit rester assez épais.
Couper le haut du muffin pour le rendre cylindrique.
Le poser sur une grille et recouvrir le haut ou tout le muffin de glaçage royal.

**2**Créer "monsieur heureux" :
couper un bout d’un centimètre dans le bloc de pâte d’amandes et l’écraser légèrement.

**3**Ajouter 3 gouttes de colorant alimentaire jaune.
Malaxer pour répartir uniformément la couleur jaune dans la pâte d’amandes.

**4**Étaler la pâte d’amandes sur une feuille de papier sulfurisé.
Y découper la silhouette de monsieur heureux légèrement plus petite que le diamètre du muffins.

**5**Dessiner les yeux et la bouche à l’aide d’un stylo alimentaire (j’ai utilisé un feutre pour enfant, non toxique).
Poser monsieur heureux sur le muffin en pressant légèrement.

**6**Ajouter une goutte de colorant rose à un petit bout de pâte d’amandes blanches et façonner des petites boules qui figureront le coeur des fleurs que vous collerez autour de monsieur heureux.
Faire de même avec le reste de pâte jaune.
Laisser sécher le muffin pendant une demi-heure avant de le croquer.