**Parfait glacé à la raisinée**

Pour 8 moules d’un dl

* 1,5 dl de lait
* 4 jaunes d’œufs
* 50 gr de sucre
* 0.5 à 0.7 dl de raisinée (dépend de la concentration)
* 3 dl de crème à 35%

Préparation

Faire bouillir le lait. Pendant ce temps, blanchir les jaunes d’œufs avec le sucre en les fouettant. Verser le lait chaud sur le mélange jaunes-sucre. Remettre le tout en casserole sur feu doux et battre au fouet sans arrêt jusqu’à que ce mélange commence à épaissir pour napper le dos d’une cuillère.

Incorporer la raisinée et laisser refroidir. Monter la crème et l’ajouter délicatement à la masse. Versez dans les moules et laisser prendre au congélateur.

**Mini kouglofs aux noisettes**

Idée pour utiliser les blancs d’œufs restants : facile et vite fait

* 125 gr de noisettes ou d’amandes moulues
* 4 blancs d’œufs
* 75 gr de beurre fondu
* 150 gr de sucre
* 35 gr de farine

Préparation

Mélanger les noisettes ou les amandes, les blancs d’œufs et le beurre fondu. Ajouter le sucre et la farine mélangée.

Mettre dans les moules. Cuisson : 5 minutes à 240°C, ouvrir le four et descendre à 160°C. Continuer la cuisson 15-20 minutes.