

Túrós táska

Fait 6 Túrós táska

Recette de Vanille @ Down Under

Pâte

- 330g farine
- 6 g levure de boulanger
- 130g beurre doux à température ambiante
- 40g sucre en poudre
- 190g lait tiède
- 1 ½ c.à.c sel

Garniture

- 200g fromage frais type faisselle (ou du cottage cheese)
- 1 oeuf + 1 jaune d'oeuf pour le badigeon
- 2 c.à.s sucre en poudre
- 1 c.à.s crème aigre
- La moitié d'un zeste de citron râpé
- Une poignée de raisin secs

1. Dans un bol mélanger farine, sucre et sel.

2. Faites mousser la levure de boulanger dans le lait tiède et une pincée de sucre en poudre.

3. Verser ensuite le lait-levure dans la farine et mélanger avec une spatule. Transférer ensuite la pâte sur un plan de travail fariné et pétrir pendant 2 minutes.

4. Former un rectangle avec la pâte, filmer et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

5. Entre deux feuilles de film alimentaire, aplatir le beurre à la paume de la main ou au rouleau et former un rectangle de taille similaire à celui de la pâte. Envelopper de film alimentaire et placer dans le réfrigérateur pendant 1 heure.

6. Retirer la pâte et le bloc de beurre du réfrigérateur. Sur une surface farinée, étaler la pâte en doublant sa largeur. Placer le rectangle de beurre sur la moitié droite de la pâte et replier la moitié gauche de la pâte, comme si vous fermiez un livre.

7. Étaler à nouveau la pâte. Tourner la pâte de 90° (sens des aiguilles d'une montre) et plier en trois comme une lettre.

Pour une meilleure compréhension et une illustration du processus des "tours", je recommande vivement la lecture du billet sur [Foodbeam](#)

8. Emballer la pâte de film alimentaire et réfrigérer pendant une heure.

9. Répéter 5 à 6 fois, l'étape 7 en respectant le temps de repos de 1 heure entre chaque tour.

10. Préchauffer le four à 225°C et préparer la garniture en mélangeant la faisselle et la crème aigre.

11. Battre le jaune d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange pâlisse et l'incorporer au mélange faisselle-crème aigre.
12. Battre le blanc en neige et l'incorporer délicatement au reste de la garniture
13. Ajouter les raisins sec et le zeste de citron râpé et mélanger.
14. Etaler la pâte sur une surface farinée et couper 6 carrés (d'environ 12-13cm de côté)
15. Placer au centre de chaque carré un peu de garniture.
16. Badigeonner les bords de jaune d'oeuf et fermer en rejoignant les 4 pointes au centre et en pressant fortement les bords. Badigeonner le dessus de jaune d'oeuf.
17. Enfouir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant 12-15 minutes ou jusqu'à ce que ça soit doré.