

# TÚRÓ

## Le fromage blanc hongrois



Le fromage blanc hongrois peut rappeler le cottage cheese. Obtenu à partir du lait de vache fermenté, il est beaucoup plus compact que le fromage blanc français. En Hongrie, dans les magasins d'alimentation, il se vend en sachet ou en brique.

C'est l'un des ingrédients les plus utilisés pour la préparation et l'accompagnement de plats typiquement hongrois, sucrés ou salés. On l'emploie également dans des recettes de pâtisseries et de desserts, fait maison ou qu'on peut déguster dans des salons de thé.

Voici quelques plats hongrois typiques au fromage blanc :

### **Plats salés :**

**túrós tészta** ou **túrós csusza** (pâtes au fromage blanc avec ou sans lardons)



**túros pogácsa** (petits fours salés au fromage blanc)



### Desserts ou plats sucrés :

**túros palacsinta** (crêpe au fromage blanc, mélangé avec un peu de crème fraîche, aromatisé avec du sucre, du citron, de la vanille et des raisins secs)



**túrógombóc** (boulettes au fromage blanc farcies ou non, avec ou sans fruits, avec de la confiture ou de la crème fraîche...)



**túros rétes** (strudel au fromage blanc avec ou sans raisins secs, avec ou sans fruits)

