

# Sainte-Maure-de-Touraine sur toasts et son chutney de pruneaux



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



## Ingrédients

Fromage : 1 [Sainte-Maure-de-Touraine](#) AOC

- 12 tranches de baguette de campagne
- Fleur de sel de Guérande à votre goût
- Poivre du moulin
- 250 gr de pruneaux de Tours
- 75gr d'oignons hachés
- 10 ml de sauce soja
- 35 gr de sucre cassonade
- 150 ml de Vouvray demi-Sec
- 28 gr de pignons de pins
- 35 ml de vinaigre de xérès
- Vinaigrette maison

## Préparation

Découper 12 tranches dans la baguette et les recouvrir d'un morceau de Sainte Maure de Touraine, saupoudrer de sel et de poivre. Les passer sous le grill du four très chaud pendant 1 minute. Dans le même temps, prendre les pruneaux, les dénoyauter, les couper en cubes et les mettre dans une casserole avec les oignons hachés, la sauce soja, le sucre cassonade, le Vouvray demi-sec, les pignons de pins, et le vinaigre de xérès. Cuire à feu très doux pendant 40 minutes, laisser refroidir puis faire un petit dôme dans une assiette, disposer les 3 toasts et servir avec de la salade verte.