



# Tarte au provolone et chutney de prunes



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

### **Pour le chutney de prunes :**

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 échalot (émincée)
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de sucre brun
- 500 grammes de pruneaux (dénoyautées, en tranches)
- 1 brin de romarin (frais)
- 1/2 cuillerée à thé sel

### **Pour la tarte :**

- 1 peau de pâte feuilletée
- 250 grammes de provolone
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'eau

## Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord le chutney de prunes : chauffez l'huile d'olive dans une cocotte adaptée à la cuisson au four. Ajoutez l'échalote, le vinaigre balsamique et le sucre brun. Faites revenir 5 à 7 minutes. Retirez du feu et ajoutez les prunes, le romarin et le sel. Mélangez bien. Faites cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez ensuite refroidir complètement et conservez le chutney dans un bocal hermétique au réfrigérateur.
- 2.** Pour la tarte : posez la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Répartissez le provolone au centre de la pâte et ajoutez ± 3 cuillères à soupe de chutney de prunes. Repliez les bords extérieurs de la pâte feuilletée sur le fromage et le chutney.



- 3.** Délayez l'œuf avec une cuillère à soupe d'eau et badigeonnez-en la pâte feuilletée.
- 4.** Laissez cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 175 °C.
- 5.** Garnissez la tarte de quelques cuillères de chutney et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes.