


FLAN ET COMPOTE DE RHUBARBE

BAKED CUSTARD TART WITH POACHED RHUBARB

8/10 

38' 



Michael CROFT

Calcot / The Conservatory Restaurant
at Calcot Manor



INGRÉDIENTS

Pour le flan

(Moule, 25 cm de diamètre, fond amovible, cannelé x 4,5 cm d'épaisseur)

- 12 jaunes d'œufs frais
 - 175 g de sucre en poudre
 - 0,5 l de crème fraîche épaisse (38% de matière grasse)
 - 0,5 l de lait entier
 - Une noix de muscade
 - 1 gousses de vanille
- Prévoir une pâte brisée pour le fond de tarte

Pour la Compote de rhubarbe

- 2,5 kg de rhubarbe
- 500 g de sucre semoule
- 2 gousses de vanille



INGREDIENTS

For the baked custard tart:

(Mould 25 cm round removable base fluted x 4.5 cm deep)

- 12 fresh egg Yolks
 - 175 g caster sugar
 - 0.5 l Double Cream (38% fat)
 - 0.5 l full fat Milk
 - Nutmeg
 - 1 Vanilla pods
- Plan a pie crust pastry for tart base

For the poached rhubarb:

- 2.5 kg Rhubarb
- 500g granulated sugar
- 2 vanilla pods



PRÉPARATION >
METHOD >

A servir avec / To be served with

**CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX**



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION



Campaign financed with the help of the European Union

FLAN ET COMPOTE DE RHUBARBE

BAKED CUSTARD TART WITH POACHED RHUBARB

8/10  38' 



PRÉPARATION

- 1 - Diluez les jaunes d'œufs avec 100 gr (1 verre) de lait.
- 2 - Faites bouillir le lait restant, la crème et le sucre avec la gousse de vanille.
- 3 - Versez le mélange chaud sur le mélange constitué avec les jaunes d'œufs en veillant à ce que les œufs ne cuisent pas. Remuez doucement et passez au tamis fin.
- 4 - Faites cuire à blanc le fond de tarte pendant 30 minutes dans un four à 180°C, avec des haricots secs ou du riz pour empêcher la pâte de gonfler. Retirez les haricots secs et faites cuire pendant encore 8 minutes pour faire dorer la pâte.
- 5 - Versez la préparation du flan dans le fond de tarte et placez dans un four à chaleur tournante à 120°C en veillant à ce que le flan affleure le bord de la pâte. Après cinq minutes, saupoudrez le flan de noix de muscade finement râpée, en une bonne couche légère et régulière. Faites cuire pendant encore 35 minutes jusqu'à ce que le flan soit juste pris.
- 6 - Faites refroidir pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.
- 7 - Démoulez le flan après l'avoir placé à four chaud pendant 30 secondes.
- 8 - Pelez la rhubarbe et coupez-la en tronçons de 3 cm de long. Mettez-les dans une grande sauteuse antiadhésive et ajoutez le sucre et les gousses de vanille fendues en deux dans le sens de la longueur. Portez à ébullition et laissez cuire 40 minutes environ, en remuant souvent, jusqu'à ce que la rhubarbe soit réduite en compote. Laissez tiédir la compote avant de la servir.
- 9 - Découpez le flan délicatement en 10 parts, servez froid, accompagné de la compote de rhubarbe.



METHOD

- 1 - Dilute the egg yolks with 100 g of the milk
- 2 - Boil the remaining cream milk and sugar with the vanilla pod.
- 3 - For the hot mixture onto the egg yolk mixture making sure the egg does not cook. Mix gently and pass the mixture through a fine sieve.
- 4 - Pre-bake the pastry case for 30 mins in an oven at 180°C with baking beans or rice to hold the pastry down, remove the beans and rebake for a further 8 mins to crisp the base.
- 5 - For the custard into the tart and place in a fan assisted oven at 120°C making sure the custard is full to the top of the pastry, after five minutes dust the top of the tart with finely grated nutmeg, a good light & even covering. Cook for a further 35 mins until just set.
- 6 - Allow to cool at least for 2 hours in the fridge
- 7 - Release the tart by placing in a hot oven for 30 seconds and remove the mould.
- 8 - Trim the rhubarb and cut it into 3cm pieces. Put them in a large non-stick frying pan and add the sugar and vanilla pods split in half lengthways. Bring to the boil and leave to cook for approximately 40 minutes, stirring regularly, until the rhubarb is soft. Leave to cool before serving.
- 9 - Cut the tart delicately into 10 portions, serve cold with the poached rhubarb.



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION



Campaign financed with the help of the European Union