

Galette de veau à la façon d'un russe amoureux de la ville de Braine l'Alleud (Belgique), sur son lit de riz et avec son mitonné de fruits.

Je tiens cette recette d'un excellent ami belge, avec qui je tiens correspondance. J'ai pu observer ses progrès fulgurants dans l'usage de l'outil informatique et maintenant, je vois qu'il est bon aussi, dans le domaine de la cuisine.

I. Degré de facilité :

Très facile !

II. Durée de préparation :

A peu près une heure et demie.

III. Ingrédients nécessaires, pour quatre personnes :

- 12 pruneaux secs.
- 20 d'abricots secs.
- 50 raisins secs.
- 20 d'amandes entières.
- 2 oignons.
- Du pain rassis, un peu de lait, pour faire un farci.
- De la chapelure.
- 4 jaunes d'œufs battus
- 1 rôti de 800 grammes de veau.
- Du beurre, de l'huile neutre.
- De la ciboulette.
- De l'eau.
- 1 citron pour le jus.
- Un peu de sel, de poivre.
- Du vinaigre balsamique.
- De l'huile neutre.
- 1 verre à whisky de riz, (complet, personnellement je préfère)

IV. Ustensiles nécessaires :

- Une planche à découper.
- Un petit couteau bien affûté.
- Un grand couteau, toujours bien affûté.
- Une poêle à frire
- Un robot ménager, pour broyer la viande.
- Deux récipients pour faire gonfler les fruits secs et le pain rassis.
- Un récipient pour réserver la viande.
- Deux grands plats, un pour le riz, un pour la viande.

V. Préparation :

- **Il faut d'abord commencer à préparer les fruits secs**, c'est le plus simple. Il suffit de les placer en vrac dans un récipient les couvrir d'eau froide, il faut attendre au moins un quart d'heure, qu'ils gonflent.

Il faut mélanger le pain rassis avec un peu de lait et le faire gonfler, dans le deuxième récipient. L'opération dure à peu près 5 minutes.

- **Pendant ce temps, il faut découper le rôti de veau en morceaux grossiers** de façon à pouvoir les passer dans un robot broyeur.
- **Mélanger la viande avec le pain essoré et rajouter 40 grammes de beurre**. Passer le tout au broyeur. Ajouter la valeur de deux jaunes d'œufs battus et la ciboulette. **(Mon plus !)**
- **Saler et poivrer le mélange, puis le faire refroidir** 1 heure au réfrigérateur.
- **Ciseler la ciboulette, la réserver.**
- **Hacher 2 oignons, les réserver.**
- **Préparer le jus d'un citron, le réserver.**
- **Découper les fruits en lamelles et hacher les amandes.**
- **Mettre une poêle sur un feu doux. Verser une cuillère à soupe d'huile et une de beurre**. Laisser brunir un peu. Puis rajouter les oignons et les amandes râpées. Mélanger et laisser réduire 5 minutes sans laisser accrocher.
- **Verser un verre à whisky de riz, ainsi que les fruits secs ciselés**. Rajouter 2 tasses d'eau légèrement salée
- **Mettre le tout dans un four thermostat 8 durant environ 30 minutes. (Plus s'il s'agit de riz complet)** Vérifier que l'ensemble ne se dessèche pas. Au besoin, rajouter un peu d'eau.
- **Effectuer des galettes de veau avec le hachis**. Les faire successivement passer :
 1. **Dans le jaune d'œuf restant.**
 2. **Dans la chapelure.**
 3. **Ceci, deux fois ! Puis, conserver à l'abri du chat, vos galettes !**
- **Il faut cuire les galettes. Reprendre la poêle, rajouter un peu de beurre, ou d'huile, au choix**. Faire chauffer à feu vif, puis placer **deux ou trois galettes de viande, à la fois**, lorsque la poêle est chaude. Faire cuire les galettes, de 5 à 10 secondes sur chaque face, en les retournant au moins 4 fois. Les réserver au chaud dans un grand plat.

Le riz doit être cuit, le récupérer, le disposer dans un grand plat. Placer sur le dessus quelques noisettes de beurre afin qu'il ne sèche pas.

- ***Dans une poêle, vierge et propre, faire fondre 25 grammes de beurre.*** Ne pas laisser brunir. Rajouter le jus d'un citron. Ajouter la ciboulette fraîche restante et à feu doux, remuer sans cesse, durant 40 secondes. Placer la sauce ainsi obtenue dans une saucière.
- ***Une variante perso, Reprendre la poêle qui a permis de cuire les galettes. Retirer le surplus de graisse. Puis déglacer la poêle en y versant 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique.*** Remettre la poêle sur le feu. (Attention dans les premiers temps, cela pique le nez et les yeux) Rajouter une cuillère à soupe de sucre complet et avec une cuillère de bois réaliser un mélange. L'ensemble va prendre l'aspect d'un caramel. Terminer en rajoutant le jus d'un demi-citron. Au besoin, rajouter de l'eau pour obtenir plus de jus. Récupérer ce jus dans une saucière. Rajouter quelques morceaux de ciboulette ciselée.

VI. Préparation finale :

- ***Récupérer le plat du riz, Avec les fruits mélangés.***
- Améliorer l'esthétique en disposant quelques brins de ciboulette au sommet.
- ***Amener le plat à viande, celui du riz et la saucière***

VII. Rappel :

Arroser de jus de citron évite l'oxydation des fruits et évite le noircissement.

Dans l'ordre, le citron, le pamplemousse (attention, il mange la viande !) l'orange, sont un excellent anti oxydant. Ils ont aussi une action anti bactérienne, du fait de la présence plus ou moins importante d'acide citrique dans leur jus.

Bon appétit !