

[Voir la version en ligne](#)



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Bocaux de chef dévoile la délicieuse recette du chef
Romain Caceres : l'Osso-Buco de veau.**



Paris, le 6 février 2023,

Bocaux de Chef, ce sont des recettes de grands noms de la **bistronomie**, mises en bocaux pour se faire une assiette de Chef à la maison. **Alessandra Montagne**, **Juan Arbelaez** ou encore **Pierre Augé** font partie de la bande, mais aujourd'hui, c'est l'une des recettes du talentueux **Romain Caceres** que Bocaux de Chef dévoile. Il s'agit d'un **Osso-Buco** de jarret de veau braisé à la tomate, idéal pour des épicuriens et fans de la cuisine italienne, qui se mariera parfaitement avec des pâtes fraîches et copeaux de parmesan. Cette succulente recette a d'ailleurs reçu l'Épicure de Bronze de l'épicerie fine 2022. Alors on prend des notes !

Ingrédients pour 2 personnes

730 gr de Jarret de Veau

20 gr d'huile d'olive

70 gr de pulpe de tomate

20 gr de farine

8 gr de concentré de tomate

35 gr d'oignon ciselé
2 gr d'ail haché
26 gr de céleri branche en brunoise
½ feuille de laurier
1 branche de thym
75 gr de carotte en brunoise
10 ml de jus d'orange frais
10 ml de jus de citron
1 gr de zeste de citron Bio
1 gr de zeste d'orange Bio
10 cl de vin blanc
300 ml de jus de veau
Sel et poivre

Déroulé de la recette

- Colorer la viande à l'huile d'olive dans une cocotte, ajouter le sel et poivre, débarrasser.
- Faire revenir dans la cocotte les oignons, le céleri, les carottes, l'ail et les zestes d'agrumes.
- Ajouter le concentré de tomate, cuire 5 mn à feu doux.
- Incorporer la farine.
- Déglacer au vin blanc.
- Ajouter le jus de veau, le jus des agrumes, la pulpe de tomate et réduire.
- Ajouter la viande au jus et mettre à cuire au four et à couvert à 180°C pendant 1h20 en remuant de temps en temps.
- Servir avec des pâtes fraîches et copeaux de Parmesan.

A propos de Bocaux de Chef

Bocaux de Chef est fondé en 2021 par Jérémy, Thomas et Christophe. Les bocaux sont disponibles en livraison dans toute la France et chez des artisans de proximité tels que fromagers, épicerie fine, cavistes...

Liste des points de vente : [ici](#)

E-shop : [ici](#)

Livraison en 3 à 5 jours en France Métropolitaine

Livraison dans les DOM TOM en 7 à 10 jours ouvrés

Livraison en Europe en 5 à 7 jours ouvrés

Chaque bocal contient une recette de Chef pour 2 à 4 personnes et coûte entre 12,90 et 29,90 euros.

Plus d'informations : <https://www.bocaux-chef.fr/>