

RECETTE DE PLEIN AIR

Idéale en mer, cette petite recette familiale

prête en 10

minutes, a

un parfum

de liberté,

de bien-être

et de plein

air. C'est sans

doute en rai-

son des condi-

tions de vie

royales qu'offre

à son cheptel Christophe Dardus,

éleveur et concepteur de ces

plats cuisinés, conditionnés dans

des sachets longue conservation

(450 g, 2-3 pers.). Installées dans

le parc naturel de la Brenne, dans

l'Indre, ses vaches – charolaises

et parthenaises – sont élevées

en toute liberté et nourries de

foin, d'herbe et de céréales, avant

d'entrer, à 60 %, dans la compo-

sition des recettes. Tajine, daube

provençale, bœuf à la gardiane,

civet, goulache ou sauce bolo-

gnaise ont d'ores et déjà séduit

plus d'un navigateur sur le Ven-

dée Globe et la Transquadra.

Dardus, 8€.

www.ChristopheDardus.com

