

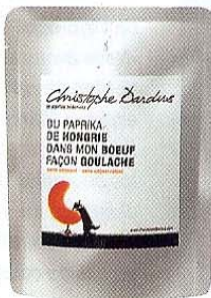
## REPAS CHRISTOPHE DARDE

### Des plats traditionnels en sachets

**N**on, le lyophilisé n'est pas la seule solution pour se nourrir rapidement en mer. Christophe Darde, éleveur dans l'Indre, transforme la viande de ses vaches en plats cuisinés suivant six recettes traditionnelles, sans colorants ni conservateurs. Les plats sont stérilisés et conditionnés dans des sachets. Ce procédé économique réduit l'espace de stockage et les déchets après consommation.

Le repas se réchauffe dans une casserole ou au bain-marie.

Les six produits – tajine, daube provençale, goulache, civet, bœuf à la gardiane et



**Disponibles en sachet, ces repas tout prêts se conservent plus de deux ans. Appétissant, non ?**

bolognaise - sont disponibles sur Internet au prix de 8 euros le sachet de 450 grammes pour deux personnes environ ou de 6 euros le sachet de bolognaise. Attention, il ne s'agit que de viande à laquelle il conviendra d'ajouter des féculents (pâtes, riz) pour réaliser un plat complet.

**F.X.R.**

[www.christophedardus.com](http://www.christophedardus.com)