

Mon livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître!

Vous qui me connaissez en tant que conseillère Thermomix, vous savez que je suis aussi auteur de plusieurs livres de cuisine (déjà 7 ouvrages publiés, 6 sur la cuisine sous vide basse température et 1 sur les verrines et amuses bouches gourmands).

Je viens de publier mon premier livre de recettes consacrées exclusivement au Thermomix: « Mes recettes gourmandes au Thermomix » Best of Tome 1, en vente sur Amazon.



De par mon expérience professionnelle à vos côtés, il ressort que la majorité d'entre vous recherche des recettes faciles, rapides et gourmandes. J'ai donc voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles!

Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Vous vous régalez ainsi avec une délicieuse bisque de crevette, de sublimes veloutés, des moules au curry rouge, une terrine de poulet aux noisettes, un saumon poché aux petits pois, du cabillaud aux saveurs Mexicaines, un mijoté de bœuf au vin rouge, du pain aux noix, des crackers aux graines, un tiramisu à l'orange, un gâteau aux pommes façon Tatin et bien d'autres encore...

Le livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » best of Tome 1 est en vente sur Amazon.

Pour le commander cliquez ici.

Et je vous dis à bientôt sur le blog <https://gourmantissimes.com/> ou sur ma chaîne YouTube GOURMANTISSIMES pour des recettes Thermomix en vidéo!

Et quelques photos des recettes du livre pour vous donner l'eau à la bouche...



Langouste navets vanille
Thermomix



Crème de laitue (recette Thermomix)



Rillettes aux deux saumons
(Thermomix)



Soupe paysanne Thermomix



Lapin à la bière, abricot
carotte



risotto d'épeautre aux
crevettes (Thermomix)



Mijoté de bœuf au vin rouge
(menu Thermomix)



Filets de Rougets et carotte
(menu Thermomix)



Moules et crevettes façon
paella (menu Thermomix)



Pain de mie (Thermomix)



Tiramisu à l'orange (recette Thermomix)



sablés choco trop bons
(Thermomix)

Roulé de poisson, mayonnaise estragon



Roulé de poisson, mayonnaise estragon

Ingrédients pour 4 personnes

- deux poireaux

Pour le saumon

- 120 g de saumon
- deux grandes feuilles d'algues Nori
- 10 cl de soja sucré
- une cuillère à soupe de vinaigre de riz

Pour la farce de poisson

- 300 g de filet de limande sole
- 40 g de blanc d'œuf
- 300 cl de crème liquide entière bien froide
- 6 g de sel
- une cuillère à soupe de curry

- 40 g de courgette épépinée
- 40 g de carotte

Pou la mayonnaise à l'estragon

- deux jaunes d'œuf
- une cuillère à soupe de moutarde
- une cuillère à café de vinaigre blanc
- 15 g de feuilles d'estragon frais
- 150 ml d'huile neutre (colza par exemple)
- 50 ml d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Détaillez les 40 g de courgette et de carotte en fine brunoise (en tout petits dés). Cuisez-les à la vapeur pendant 5 minutes (à partir de l'émission de vapeur). Réservez.



Taillez carotte et courgette
en fine brunoise

- Coupez les limandes soles en morceaux. Placez-les dans votre mixeur avec le sel, le curry et les blancs d'œufs. Mixez finement puis ajoutez rapidement la crème toujours en mixant. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais pendant une heure. Si vous désirez une farce encore plus fine vous pouvez passer cette

préparation au tamis.



Passez le tout au travers
d'un tamis fin.

- Ajoutez la brunoise de carotte et courgette au mélange précédent. Réservez au frais.



Ajoutez la brunoise de
carotte et courgette

- Détaillez le saumon en grosses lamelles de 2 à 3 cm de côté. Faites -les mariner pendant une heure avec le soja sucré mélangé au vinaigre de riz.



Faites mariner le saumon

- Placez le saumon sur les feuilles de nori et roulez-le à l'intérieur. Réservez.



Roulez le saumon dans la feuille de Nori

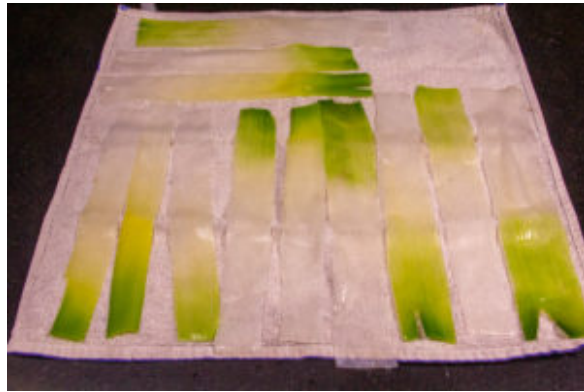
- Coupez les poireaux en deux dans le sens de la longueur. Nettoyez bien les feuilles et blanchissez-les 3 minutes dans de l'eau bouillante.



Coupez les poireaux en deux

dans le sens de la longueur

- Puis plongez-les dans un bain d'eau froide pour stopper la cuisson. Etalez les feuilles de poireaux sur un linge propre pour en ôter l'humidité.



Etalez les feuilles de poireaux sur un linge propre

- Disposez les lamelles de poireaux sur l'extrémité d'une grande feuille de film alimentaire en les faisant se superposer. Puis disposez la farce fine tout du long et placez le saumon enveloppé de feuille de nori par dessus.



Disposez la farce fine le long des poireaux et placez le saumon enveloppé de feuille de nori par dessus

- Roulez bien serré de façon à former un beau boudin. Cuire vapeur pendant 20 minutes ou sous vide à 58° pendant 1 heure. Puis placez au frais, toujours dans le film alimentaire ou le sac sous vide pendant toute une nuit.



Roulez bien serré de façon à former un beau boudin

- Le jour même montez la mayonnaise: mixez finement l'huile neutre, l'huile d'olive et les feuilles d'estragon: fouettez les jaunes avec la moutarde et le vinaigre. Ajoutez progressivement l'huile à l'estragon en un très fin filet tout en fouettant. Rectifiez l'assaisonnement.



Montez la mayonnaise à l'estragon

Dressage

- Ôtez le film alimentaire qui enveloppe le roulé. Coupez des tranches à l'aide d'un couteau fin et bien tranchant à lame lisse. Servez avec la mayonnaise.



Roulé de poisson, mayonnaise
estragon

Tableau des températures de cuisson pour la cuisson sous vide basse température au Thermomix

Le mode de cuisson sous vide basse température est une mode de cuisson qui va vous permettre de cuisiner comme un professionnel.

Et bien sûr votre TM7, ce fantastique robot culinaire (ainsi que l'ancien TM6) possède le programme « Sous vide » qui va vous permettre de faire des cuissons fabuleuses , comme un grand chef.

Qu'est ce que la cuisson sous vide basse température

C'est une méthode de cuisson sous vide basse température révolutionnaire, utilisée par les chefs de restaurants depuis déjà quelques années.

Peu à peu elle arrive dans nos cuisines ménagères et c'est un plus extraordinaire dont il serait vraiment dommage de se passer.

La technique est en fait assez simple: l'aliment est mis dans un sachet sous vide à l'aide d'une machine à emballer sous vide et cuit dans un bain marie dont on peut régler la cuisson au degré près. Cette cuisson s'effectuant à des températures beaucoup plus faibles (en général aux alentours de 55 à 65 ° pour les viandes et poissons, 85° pour les légumes plus durs - carottes, pommes par exemple-) elle nécessite un temps plus long mais contrôlé. Un peu de patience dans ce monde de vitesse mais quel résultat au final!

Il faut savoir que cuisson sous vide, cuisson sous vide basse température sont des qualifications qui désignent exactement ce même mode de cuisson.

Pour plus d'explication sur cette cuisson particulière cliquez [ici](#).

De quel matériel avez -vous besoin?

Bien sur une sous videuse pour mettre vos aliments sous vide. je vous conseille la marque « Foodsaver »



FoodSaver Machine Sous Vide avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter, fonction marinade, inclus sacs de mise sous vide assortis et adaptateur intégré [FFS017X]

Mais également un disque spécial , le couvre lame éplucheur , à placer dans le bol- sur les lames de coupe. Vous pouvez l'acheter en ligne sur le site officiel Thermomix Belgique en cliquant [ici](#).

Exemples de recettes que vous pouvez réaliser avec ce mode de cuisson. Cliquez sur les noms pour accéder aux recettes

Thon basse température et espuma de chou romanesco

Carpaccio surprise d'ananas

Roulé de dinde ail des ours et oignon confit

Poire, crumble chocolat et crème anglaise

LES TABLEAUX de TEMPERATURES

Vous êtes très nombreux à rechercher les s températures en fonction des aliments pour la cuisson sous vide basse température à l'aide de votre Thermomix . Voici donc des tableaux indicatifs:

Volaille

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Filet de poulet	2,5 cm	63	1,5 h	3 h
Cuisse de poulet	Entière	74	2 h	6 h
Cuisse de poulet (effilochée)	Cuisse entière	74	6 h	8 h

Fruits de mer

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Gambas	Entier	58	30 min	1 h
Calamar	Entier	60	45 min	1,5 h
Homard (queue)	Entier	54	45 min	1,5 h
Moules	Entier	85	30 min	1 h

Boeuf

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Steak (bien cuit)	2,5 cm	65	1,5 h	2 h
Steak (à point)	2,5 cm	54	1,5 h	2 h
Steak (saignant)	2,5 cm	50	1,5 h	2 h
Burger	2 cm	58	45 min	1,5 h
Boulette de viande	150 g	65	1 h	2 h
Côte de boeuf (à point)	3 cm	54	1,5 h	3 h
Ragoût de boeuf	500 g	78	12 h	12 h

Légumes

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Pomme de terre	2–3 cm	90	90 min	2 h
Asperge	2 cm	85	45 min	1,5 h
Betterave	Entière	85	3 h	3 h
Brocoli (fleurcettes)		85	30 min	1 h
Haricots verts	Entier	85	45 min	1,5 h
Carotte	1–2 cm	85	1 h	2 h

Poisson

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Filet de cabillaud	2,5 cm	54	30 min	1 h
Filet de saumon (bien cuit)	2,5 cm	52	45 min	1,5 h
Filet de saumon (mi-cuit)	2,5 cm	46	45 min	1,5 h

Porc

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Poitrine de porc	500 g	80	12 h	12 h
Côtelette	2,5 cm	60	1 h	2 h
Filet mignon	2,5 cm	60	1 h	2 h
Épaule de porc (effilochée)	750 g	74	12 h	12 h
Joue de porc	500 g	82	12 h	12 h

Vous avez un TM31 ou TM5 ? Gagnez 250 euros sur l'achat d'un TM7

Vous êtes déjà l'heureux propriétaire d'un TM31 ou d'un TM5 et rêvez de passer à la vitesse supérieure avec le tout nouveau TM7, encore plus performant et innovant ?

Profitez dès maintenant d'une offre exceptionnelle : pour l'achat de votre TM7, nous reprenons votre ancien appareil et vous bénéficierez de 250€ de cash back !

Votre nouveau TM7 vous revient ainsi à seulement 1 299€ au lieu de 1 549€, avec en plus la **possibilité de régler en 3 fois sans frais**.

Attention, cette offre exclusive est **valable jusqu'à fin**

juillet 2025 ! Ne laissez pas passer cette opportunité unique de vous équiper du meilleur de la technologie culinaire.

Contactez-moi dès aujourd'hui pour découvrir tous les détails et les modalités pour bénéficier de cette offre exceptionnelle !

04

77 57 11 98 ou gourmantissimes@gmail.com

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM7 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles... Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée. **Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours!**

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite avant votre achat!

**.Démonstrations tous les jours
12h ou 18h30 pendant le mois de
Juillet 2025 y compris samedi et
dimanche, je m'adapte à votre
demande**



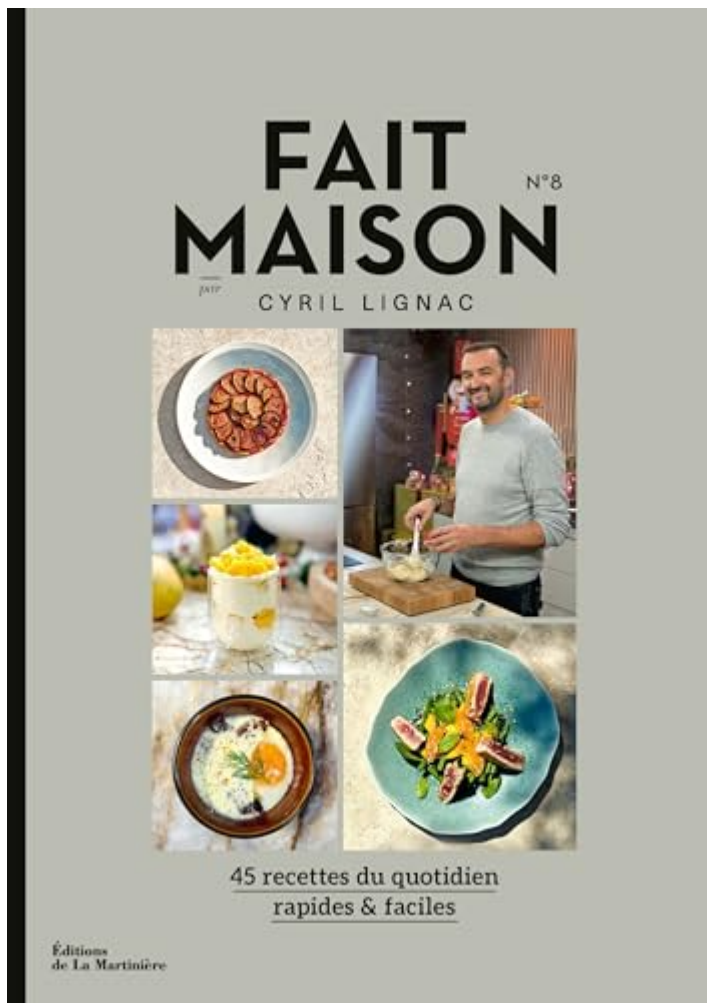
Tatin d'aubergine

Cette excellente recette solaire de Tatin d'aubergine est inspirée du livre du chef Cyril Lignac « Fait maison N°8 ». cette série est une mine d'idées , de recettes faciles qui vont pepser votre quotidien!



Tatin d'aubergine

Si vous désirez acquérir un des livres de la série cliquez sur la photo ci dessous



Fait maison n°8

Matériel

- un moule à tarte tatin; vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous



BAUMALU - Moule à Tarte Tatin - Acier Inoxydable, Revêtement Anti-Adhérent 3 Couches - Tous Feux dont Induction - Triple Fond Diffuseur - Ø24cm, Argenté

Ingrédients pour une tarte

- 3 aubergines
- une pâte feuilletée
- huile d'olive
- sel et poivre
- 150 g de fromage de chèvre
- 2 gousses d'ail
- 120 g de tomates confites à l'huile
- 10 g d'épices fines herbes et citron que vous pouvez trouver sur l'excellent site d'épice Girofle et cannelle en cliquant [ici](#)
- le jus d'un citron jaune

Préparation

- Coupez les aubergines en rondelles. Faites-les cuire à feu doux dans une poêle avec de l'huile d'olive. Salez poivrez et réservez. Disposez les tranches d'aubergine dans votre moule.



Disposez les tranches d'aubergine dans votre moule

- Mixez les 2 gousses d'ail avec les tomates confites, le fromage de chèvre frais et les épices. Ajoutez-y le jus de citron. Posez la pâte feuilletée sur votre plan de travail et étalez-le mélange précédent dessus.



Posez la pâte feuilletée sur votre plan de travail et étalez-le mélange chèvre et tomate dessus

- Posez la pâte feuilletée dessus, le côté tartiné sur les aubergines. Piquez la pâte avec une fourchette et enfournez à 190° pendant 30 mn.



Posez la pâte feuilletée dessus, le côté tartiné sur les aubergines

- Et on déguste avec une belle salade!



Tatin d'aubergine

Asperge en couronne, jaune d'œuf confit

C'est la saison des asperges, profitez-en! Aujourd'hui je vous propose une jolie recette d'Asperge en couronne, jaune d'œuf confit avec un élégant dressage qui fera une entrée gourmande aussi bien visuellement que gustativement.

Comptez environ 4 h de marinade pour les jaunes d'œuf confits.



Asperge en couronne, jaune d'œuf confit

Ingédients pour 4 personnes

- 2 beau bouquets d'asperges vertes
- une excellente huile d'olive
- Parmesan râpé
- œufs de truite ou de lump ou de saumon

Pour les jaunes d'œufs confits

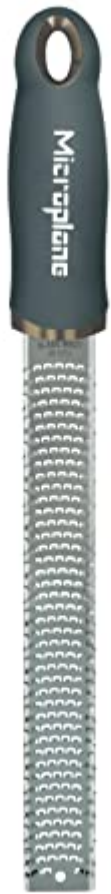
- 4 jaunes
- soja sucré
- quelques gouttes de vinaigre de riz

Pour la sauce

- gingembre frais
- 60 g de crème fraîche liquide entière
- 20 g de mascarpone
- 25 g de soja sucré
- 1/2 jus de citron vert et le zeste du citron

Matériel

- une râpe Microplane pour obtenir des zeste extrêmement fins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en Couleur Gris Orage pour Agrumes, Parmesan, Gingembre, Chocolat et Noix de Muscade avec Lame Fine - Fabriqué aux États-Unis

- cercle de dressage, toujours indispensables en cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie Cutter

- une mandoline pour trancher les asperges. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



7-en-1 Réglable Acier Inox Mandoline Cuisine Coupe Legume Multifonctions - Mandoline Professionnelle Cuisine - Trancheur de Légumes Manuel - Coupe Legume Carotte Concombre Râpe Fromage

Préparation

Pour les tuiles de parmesan

- Déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive en formant des petits cercles.



Déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive

- Si vous désirez réaliser des tuiles bien régulières utilisez des petits cercles .



Ou bien réalisez des tuiles bien régulières avec des petits cercles à entremets

- Enfournez à 180° pendant 8 m. Puis démoulez (si vous avez utilisé les cercles) et réservez les tuiles à température ambiante (si vous les préparez la veille mettez-les dans une boîte hermétique pour éviter leur ramollissement).



Les tuiles de parmesan sont prêtes

Pour les jaunes d'œufs confits:

- Dans un bol mélangez 30 g sauce soja et 5 g de vinaigre de riz . Ajoutez délicatement les jaunes d'œuf dans le bol. Couvrez et placez au réfrigérateur entre 4 et 6 heures pour obtenir un jaune d'œuf coulant ou plus longtemps pour un jaune d'œuf plus ferme.



Ajoutez délicatement les jaunes d'œuf dans le bol

Pour la sauce:

- Râpez l'ail et un peu de gingembre avec votre Microplane. Utilisez aussi la râpe pour prélever le zeste du citron avant d'en extraire le jus.



Râpez l'ail et le gingembre

- Dans un bol mélanger le gingembre, l'ail, le soja sucré, le zeste et le jus de citron avec la crème liquide et le mascarpone. Montez en crème fouettée à l'aide d'un fouet. Réservez.



Montez en crème fouettée

- Nettoyez les asperges et au besoin ôtez la partie basse de la tige si elle est trop dure. Réservez quelques têtes entières pour le dressage. Coupez les asperges en tranches fines avec votre mandoline. Plongez-les (tête et lamelles) dans un bain d'eau bouillante pendant environ 2 minutes puis immédiatement dans un bain d'eau glacée pour stopper la cuisson. Puis égouttez sur du papier absorbant.



Plongez les asperges dans de l'eau froide en fin de cuisson

Dressage

- Dressez les tranches d'asperge en rond dans votre cercle.



Dressez les tranches d'asperge en rond dans votre cercle

- Versez un fin filet d'huile d'olive par dessus et assaisonnez de sel et poivre. Disposez un disque de parmesan au milieu de la rosace et placez un jaune confit par dessus. Puis pochez de petits points de sauce et ajoutez les œufs de truite.



couronne d'asperges oeuf confit

Nid de poireaux au curry et son Œuf Parfait (recette basse température)

Et voici une nouvelle recette d'œuf parfait basse température pour lequel j'ai préparé un petit nid gourmand de poireaux et curry. Si vous n'avez pas le matériel pour cuire basse température, cette recette est également réalisable avec des œufs pochés.



Nid de poireaux au curry et son Œuf Parfait (recette basse température)

Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » et enfin « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 ».

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée

ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Matériel

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- une râpe Microplane. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 poireaux (blanc)
- Un œuf par personne
- 100 g de lait de coco et 100 g de crème de coco g

- Une cuillerée à café de curry
- Deux gousses d'ail
- feuilles de kaffir : vous en trouverez dans un magasin asiatique ou vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous



Seasoned Pioneers Herbes Entières - Feuilles de lime kaffir (4g)

- chips de chou frisé (pour la recette cliquez [ici](#))

Préparation

- Emincez finement les blanc de poireaux et les cuire au beurre à feu doux dans une poêle. Salez et poivrez en fin de cuisson. Réservez.



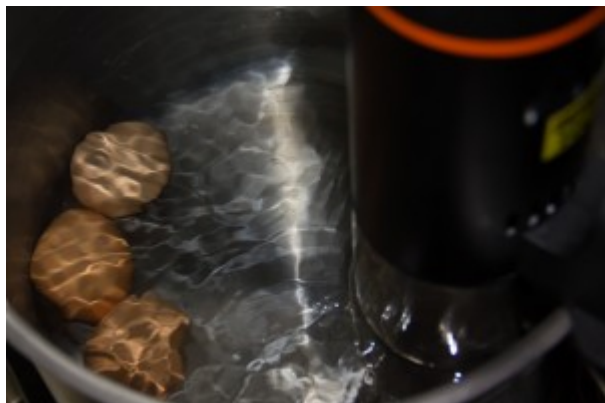
Emincez finement les blanc de poireaux et les cuire au beurre à feu doux dans une poêle

- Versez 100 g de lait de coco et 100 g de crème de coco, 4 feuilles de kaffir ainsi qu'une cuillère à café de curry dans une casserole et râpez deux gousses d'ail par dessus. Portez à ébullition. Coupez le feu et filmez la casserole pour laisser infuser les feuilles de kafir le temps de la cuisson des œufs.



Versez tous les éléments de la sauce dans une casserole et portez à ébullition

- La cuisson des œufs: faites cuire vos œufs, avec la coquilles, au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 63 degrés pendant une heure.



Dressage

- Réchauffez les poireaux et la sauce (ôtez les feuilles de kaffir de la sauce avant de servir). Servir les lamelles de poireaux dans une assiette ; cassez l'œuf parfait par-dessus, nappez de sauce et parsemez de chips de chou frisé.



Nid de poireaux au curry et son Œuf Parfait (recette basse température)

Où acheter un Thermomix TM7 en Belgique promotion juin 2025

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM7 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles... Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée. **Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !**

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite avant votre achat!



TM7

Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous (uniquement pour les TM6)! Commandez directement au 0477 57 11 98...N'hésitez plus, votre Thermomix est à votre disposition dès son paiement !

Je resterai par la suite votre conseillère culinaire particulière et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques.

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite avant votre achat!

Je peux vous proposer des démonstrations particulières, individuelles, toujours gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et

horaire à votre convenance).

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM7(plat, dessert) que vous dégusterez par la suite. Vous n'assisterez pas à une simple démonstration mais **un véritable cours de cuisine personnalisé** où vous réaliserez , dégusterez de savoureuses recettes et apprendrez des astuces pour rendre vos plats encore plus gourmands...

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

**.Démonstrations tous les jours
12h ou 18h30 pendant le mois de
Juin 2025 y compris samedi et
dimanche, je m'adapte à votre
demande**

Pour toutes demandes de démonstrations (particulières, collectives ou par réseaux sociaux) ainsi que pour toute commande, contactez-moi par mail à l'adresse suivante ou au **0477 57 11 98 (y compris le week end et jours fériés).**

gourmantissimes@gmail.com

Au mois de juin 2025 le TM7

Quoi de neuf avec le Thermomix® TM7 ? En quoi diffère-t-il du TM6 ?

Le nouvel appareil présente un design moderne et mince, une isolation thermique, un moteur très silencieux, un bel écran tactile de 10 pouces et un Varoma® avec 45 % d'espace vapeur en plus.

Il vous offre une toute nouvelle expérience de cuisine guidée. Le mode dorage est également disponible en cuisson manuelle avec le nouveau Thermomix® TM7, tandis que dans le TM6 il n'est disponible qu'avec les recettes existantes, en Cuisson Guidée utilisant le réglage haute température.

Le prix du TM7 est de 1549 euros

Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?

Le paiement doit être réalisé par virement bancaire.

Quand vais-je recevoir mon TM7 ?

Les livraisons seront effectuées par ordre des commandes.





TM6 VSTM7 Comparison



Step-by-step Guided Cooking

6.8" screen

Powerful motor

Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl

Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes

17 modes

3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®

£1,279 (UK) €1,499 (IRE)
£1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER)

Special Offer

Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover & Peeler for FREE.

Single payment
(includes free extended warranty)

Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit

Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest

Delivery within 3-5 working days

Improved, smarter Guided Cooking

10" screen

Powerful, but silent motor

Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot

Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download

20 modes, including new Open Cooking, Steaming and open Browning modes

3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®

£1,349 (UK) €1,599 (IRE)
£1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)

Single payments only

Delivery within 14 weeks

thermomix
VORWERK

Danielle
Lions

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.
- Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix
- Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années
- Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)
- Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés
- Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes
- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison
- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le

futur !

Quelques témoignages:

Filipa, maman active, mise sur son Thermomix® en cuisine



Filipa, 35 ans, d'origine portugaise et installée au Luxembourg depuis la petite enfance, est maman active et passionnée de cuisine. Depuis près de 10 ans, elle ne jure plus que par son Thermomix® en cuisine. Entre simplicité, rapidité et créativité, elle partage son quotidien culinaire avec le TM6.

Un cadeau devenu indispensable Installée à Waldbillig avec son mari et leurs deux enfants, Filipa mène une vie bien remplie entre famille et travail dans le secteur de l'emploi. Elle a découvert le Thermomix® grâce à une amie : « Je voyais tout ce qu'elle préparait facilement, cela m'a tout de suite intéressée ». En 2014, pour ses 25 ans, son mari lui offre le TM5 : « Ce cadeau a vraiment changé ma manière de cuisiner », confie-t-elle. L'arrivée de son premier enfant un an plus tard a renforcé son attachement à l'appareil, parfait pour les soupes, purées et plats maison. Du TM5 au TM6 En juin 2023, séduite par les nouvelles fonctionnalités, Filipa adopte le TM6 accompagné du Thermomix® Friend. « J'utilise tous les jours le TM6 avec son deuxième bol. J'ai même revendu mon TM5 », explique-t-elle. Filipa apprécie particulièrement la cuisson vapeur pour les légumes des enfants, ainsi que la balance intégrée. Cuisine maison et créativité



Avant d'avoir le Thermomix®, Filipa aimait cuisiner, mais manquait souvent de temps ou d'inspiration. « Aujourd'hui, je fais du pain, des glaces, des jus, des beignets maison... facilement. Sans Thermomix®, je n'aurais jamais pensé à toutes ces recettes ». Ses enfants raffolent de ses créations : pancake, gâteau à l'orange, pâtes, soupes veloutées... « Mon fils adore la soupe de brocoli après son entraînement de foot », confie Filipa.

Un vrai gain de tempsCe que Filipa apprécie le plus ? La liberté : « Quand je rentre du travail, je lance une recette et je peux m'occuper des enfants pendant que l'appareil cuisine. Cela me fait gagner un temps précieux ! » Elle ajoute avec enthousiasme : « Emincer des restes de poulet en quatre secondes, sans effort, c'est vraiment génial. Avant, cela me prenait beaucoup plus de temps ».Un enthousiasme partagéFilipa a convaincu amies et proches : « Toutes mes amies l'ont acheté après avoir vu à quel point il simplifiait ma vie en cuisine au quotidien. Et même ma mère veut s'en acheter un ! », confie-t-elle. Concernant le prix, Filipa est catégorique : « Quand on l'utilise autant que moi, l'appareil vaut chaque centime ».

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

Et quelques recettes personnelles réalisées grâce à ce petit

génie de la cuisine:



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



Agneau et sa crème d'ail
(Recette TM6, cuisson sous vide)



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

Vorwerk met en garde contre les accessoires en circulation pour le Thermomix® qui ne proviennent **PAS** de Vorwerk. Des fabricants tiers les proposent comme accessoires supplémentaires ou en remplacement des accessoires Vorwerk Thermomix® d'origine.

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des produits ou des accessoires d'origine Vorwerk qui ont été approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®.

L'utilisation de nos accessoires originaux Vorwerk Thermomix®, en combinaison du Thermomix®, garantit que toutes les exigences de sécurité du fabricant sont respectées, afin que le Thermomix® fonctionne correctement. Tous nos accessoires ont été rigoureusement testés afin que vous puissiez cuisiner en toute sécurité, sans risque de blessure, ni risque d'endommager votre Thermomix®.

Nous ne pouvons pas évaluer la fiabilité, ni la sécurité des accessoires qui ne sont pas fabriqués ou approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®, et nous ne pouvons donc pas les garantir. Par conséquent, nous ne pouvons garantir que l'utilisation de tels accessoires n'entraînera pas de blessures, que les aliments ne seront pas contaminés par des plastiques non testés ou que votre Thermomix® ne sera pas endommagé.

Si vous utilisez des accessoires de tiers, veuillez noter que vous risquez de perdre votre droit à la garantie et d'éventuelles réclamations en responsabilité du fait des produits si des dom

Simplissimes champignons

L'eringi est un champignon dont le goût est très parfumé et savoureux. Il possède une saveur douce, rappelant celle des amandes. Sa chair est ferme et dense ; il est parfait en accompagnement d'une viande ou d'un poisson et comme il a une teneur élevée en fibres et en protéines il est parfait comme substitut de viande dans les plats végétariens.

Pratiques, il ne nécessite que peu de nettoyage (n'utilisez surtout pas d'eau, ils perdraient de leur saveur).

Dans cette recette « Simplissimes champignons » je vous le propose poêlé accompagné d'un pistou et de fromage de chèvre. Vous pouvez servir ce plat en entrée ou en accompagnement d'un poisson ou viande.



Simplissimes champignons

Ingrédients pour 4 personnes

- Comptez 2 gros champignons par personne
- un fromage de chèvre frais émietté

Pour le pistou

- 2 gousses d'ail
- les feuilles d'un gros bouquet de basilic
- 40 g de pignons
- 15 cl d'huile d'olive
- 2 belles cuillerées à soupe de parmesan
- sel
- poivre

Préparation:

Pour le pistou:

- Dans une poêle faire torréfier à sec les pignons. Réservez -en 20 g pour le dressage.



Faire revenir les pignons
dans une poêle

- Mettez tous les ingrédients dans le mixeur (pignons, basilic, huile, ail, parmesan) à l'exception du sel et du poivre. Vous rectifierez l'assaisonnement à la fin: en effet le parmesan est déjà bien salé. Mixez et conservez dans un récipient hermétique au frais. Le pistou se conserve ainsi 3 à 4 jours.



Mixer tous les ingrédients

- Coupez les champignons en tranches et faites-les revenir à la poêle avec de l'huile d'olive. En fin de cuisson ajoutez une cuillère à soupe de pistou. Salez et poivrez à votre convenance.



Coupez les champignons en tranches et faites-les revenir à la poêle avec de l'huile d'olive

Dressage

- Disposez les tranches d'eringi dans l'assiette de présentation et complétez avec des petites brisures de fromage de chèvre, des pignons torréfiés et un filet de pistou.



Simplissimes champignons

Poires gratinées, chèvre, thym, miel et pignon

En fin de repas on n'a parfois plus assez de place pour un fromage et un dessert. Associer les deux est une bonne idée surtout lorsque le fromage est marié avec un fruit qui va lui amener fraîcheur et légèreté. Laissez-vous donc tenter par ces Poires gratinées, chèvre, thym et pignon!

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Poires gratinées, chèvre, thym et pignon

Ingédients pour 4 personnes

- 4 poires pas trop mûres
- 90 g de fromage de chèvre frais
- 15 g d'huile d'olive
- 15 g de miel
- 40 g de poudre de noisette
- 5 g de feuilles de thym frais
- 30 g de pignon de pins torréfiés (10 mn au four à 180°)

Matériel

- une cuillère parisienne pour bien évider le cœur des poires. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



SURALIN 1PCS Paquet de Cuillère À Boule de Melon À Fruits

Double Face, 18 cm Cuillère Parisienne de Melon 2 en 1
Cuillère À Boule en Acier Inoxydable

Préparation

- Mélangez les 90 g de fromage de chèvre, les 15 g d'huile d'olive, les 15 g de miel, les 40 g de poudre de noisette, les petites feuilles de thym frais et les deux tiers des pignons torréfiés.



Mélangez tous les
ingrédients

- Pelez les poires, coupez-les en deux en ôtez-en le cœur avec une cuillère parisienne.



Épluchez les poires et
évidez le centre

- Farcissez les poires du mélange. Placez les poires dans un plat allant au four. Enfournuez à 170° pendant 20 à 25 mn.



Placez les poires dans un plat allant au four. Enfournuez à 170° pendant 20 à 25 mn.

- Servez à la sortie du four en arrosant les poires avec un filet de miel.



Poires gratinées, chèvre, thym et pignon

Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en Mai 2025

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM7 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles... Vous ne raterez plus jamais

un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée. Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite avant votre achat!



TM7

Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous (uniquement pour les TM6)! Commandez directement au 0477 57 11 98...N'hésitez plus, votre Thermomix

est à votre disposition dès son paiement !

Je resterai par la suite votre conseillère culinaire particulière et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques.

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite avant votre achat!

APPAREILS DE STOCK (TM6) donc pas de délai de livraison ou commandez dès maintenant le nouveau TM7 !

Je peux vous proposer des démonstrations particulières, individuelles, toujours gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et horaire à votre convenance).

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (plat, dessert) que vous dégusterez par la suite. Vous n'assisterez pas à une simple démonstration mais **un véritable cours de cuisine personnalisé** où vous réaliserez , dégusterez de savoureuses recettes et apprendrez des astuces pour rendre vos plats encore plus gourmands...

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

**.Démonstrations tous les jours
12h ou 18h30 pendant le mois de
Mai 2025 y compris samedi et
dimanche, je m'adapte à votre**

demande

Pour toutes demandes de démonstrations (particulières, collectives ou par réseaux sociaux) ainsi que pour toute commande, contactez-moi par mail à l'adresse suivante ou au 0477 57 11 98 (y compris le week end et jours fériés).

gourmantissimes@gmail.com

Au mois de Mai 2025, vous profitez d'une promotion absolument exceptionnelle et jamais vue pour le TM6! Ou optez pour le tout nouveau TM7!

1/ Pour le TM6

Contenu



Thermomix® blanc (valeur € 1.499)



1 x Thermomix® Bol de mixage (valeur € 245)



1 x Thermomix® Slider (valeur € 69)



1 x Thermomix® Peeler (valeur € 40)



1 x Thermomix® Cutter (valeur € 125)



1 x Thermomix® Spiralizer (valeur € 29)



2 ans de garantie supplémentaire, 4 ans au total (valeur € 299)



€1 499 (au lieu de € 2 306) – € 807 de

CADEAU

Possibilité de payer en 2 ou 3 mensualités sans frais (seulement pour le TM6)!

2/ Pour le TM7

Quoi de neuf avec le Thermomix® TM7 ? En quoi diffère-t-il du TM6 ?

Le nouvel appareil présente un design moderne et mince, une isolation thermique, un moteur très silencieux, un bel écran tactile de 10 pouces et un Varoma® avec 45 % d'espace vapeur en plus.

Il vous offre une toute nouvelle expérience de cuisine guidée.

Le mode dorage est également disponible en cuisson manuelle avec le nouveau Thermomix® TM7, tandis que dans le TM6 il n'est disponible qu'avec les recettes existantes, en Cuisson Guidée utilisant le réglage haute température.

Le prix du TM7 est de 1549 euros

Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?

Le paiement doit être réalisé par virement bancaire.

Quand vais-je recevoir mon TM7 ?

Les livraisons débuteront à partir du 7 avril. En raison de la forte demande, le délai de livraison peut varier. Les livraisons seront effectuées par ordre des commandes.





TM6 VSTM7 Comparison



Step-by-step Guided Cooking

6.8" screen

Powerful motor

Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl

Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes

17 modes

3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®

£1,279 (UK) €1,499 (IRE)
£1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER)

Special Offer

Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover & Peeler for FREE.

Single payment
(includes free extended warranty)

Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit

Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest

Delivery within 3-5 working days

Improved, smarter Guided Cooking

10" screen

Powerful, but silent motor

Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot

Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download

20 modes, including new Open Cooking, Steaming and open Browning modes

3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®

£1,349 (UK) €1,599 (IRE)
£1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)

Single payments only

Delivery within 14 weeks

thermomix
VORWERK

Danielle
Lions

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.
- Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix
- Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années
- Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)
- Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés
- Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes
- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison
- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le

futur !

Quelques témoignages:

Filipa, maman active, mise sur son Thermomix® en cuisine



Filipa, 35 ans, d'origine portugaise et installée au Luxembourg depuis la petite enfance, est maman active et passionnée de cuisine. Depuis près de 10 ans, elle ne jure plus que par son Thermomix® en cuisine. Entre simplicité, rapidité et créativité, elle partage son quotidien culinaire avec le TM6.

Un cadeau devenu indispensable Installée à Waldbillig avec son mari et leurs deux enfants, Filipa mène une vie bien remplie entre famille et travail dans le secteur de l'emploi. Elle a découvert le Thermomix® grâce à une amie : « Je voyais tout ce qu'elle préparait facilement, cela m'a tout de suite intéressée ». En 2014, pour ses 25 ans, son mari lui offre le TM5 : « Ce cadeau a vraiment changé ma manière de cuisiner », confie-t-elle. L'arrivée de son premier enfant un an plus tard a renforcé son attachement à l'appareil, parfait pour les soupes, purées et plats maison. Du TM5 au TM6 En juin 2023, séduite par les nouvelles fonctionnalités, Filipa adopte le TM6 accompagné du Thermomix® Friend. « J'utilise tous les jours le TM6 avec son deuxième bol. J'ai même revendu mon TM5 », explique-t-elle. Filipa apprécie particulièrement la cuisson vapeur pour les légumes des enfants, ainsi que la balance intégrée. Cuisine maison et créativité



Avant d'avoir le Thermomix®, Filipa aimait cuisiner, mais manquait souvent de temps ou d'inspiration. « Aujourd'hui, je fais du pain, des glaces, des jus, des beignets maison... facilement. Sans Thermomix®, je n'aurais jamais pensé à toutes ces recettes ». Ses enfants raffolent de ses créations : pancake, gâteau à l'orange, pâtes, soupes veloutées... « Mon fils adore la soupe de brocoli après son entraînement de foot », confie Filipa.

Un vrai gain de tempsCe que Filipa apprécie le plus ? La liberté : « Quand je rentre du travail, je lance une recette et je peux m'occuper des enfants pendant que l'appareil cuisine. Cela me fait gagner un temps précieux ! » Elle ajoute avec enthousiasme : « Emincer des restes de poulet en quatre secondes, sans effort, c'est vraiment génial. Avant, cela me prenait beaucoup plus de temps ».Un enthousiasme partagéFilipa a convaincu amies et proches : « Toutes mes amies l'ont acheté après avoir vu à quel point il simplifiait ma vie en cuisine au quotidien. Et même ma mère veut s'en acheter un ! », confie-t-elle. Concernant le prix, Filipa est catégorique : « Quand on l'utilise autant que moi, l'appareil vaut chaque centime ».

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

Et quelques recettes personnelles réalisées grâce à ce petit

génie de la cuisine:



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



Agneau et sa crème d'ail
(Recette TM6, cuisson sous vide)



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

Vorwerk met en garde contre les accessoires en circulation pour le Thermomix® qui ne proviennent **PAS** de Vorwerk. Des fabricants tiers les proposent comme accessoires supplémentaires ou en remplacement des accessoires Vorwerk Thermomix® d'origine.

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des produits ou des accessoires d'origine Vorwerk qui ont été approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®.

L'utilisation de nos accessoires originaux Vorwerk Thermomix®, en combinaison du Thermomix®, garantit que toutes les exigences de sécurité du fabricant sont respectées, afin que le Thermomix® fonctionne correctement. Tous nos accessoires ont été rigoureusement testés afin que vous puissiez cuisiner en toute sécurité, sans risque de blessure, ni risque d'endommager votre Thermomix®.

Nous ne pouvons pas évaluer la fiabilité, ni la sécurité des accessoires qui ne sont pas fabriqués ou approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®, et nous ne pouvons donc pas les garantir. Par conséquent, nous ne pouvons garantir que l'utilisation de tels accessoires n'entraînera pas de blessures, que les aliments ne seront pas contaminés par des plastiques non testés ou que votre Thermomix® ne sera pas endommagé.

Si vous utilisez des accessoires de tiers, veuillez noter que vous risquez de perdre votre droit à la garantie et d'éventuelles réclamations en responsabilité du fait des produits si des dommages sont causés par l'utilisation d'accessoires non originaux.

Roulés de dinde, ail des ours et oignons confits (recette basse température)

Le blanc de dinde... Tout le monde me dit: « Oh trop sec ». Mais non, il est super tendre cuit sous vide basse température. Il fait partie de ces viandes qui sont sublimes par ce type de cuisson. Essayez la recette et vous m'en direz des nouvelles.

POUR LA RECETTE AU THERMOMIX CLIQUEZ ICI



Roulés de dinde, ail des ours et oignons confits (recette basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » et enfin « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 ».

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)

- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).

Ingrédients pour 4 personnes

- un blanc de dinde d'environ 800g à 1 kg
- 80 g de pancetta (40 g pour la farce et 40 g pour le dressage)
- 40 g de pistaches (30 g pour la farce et 10 g pour le dressage)
- 150 g de ricotta
- 20 g de feuilles d'ail des ours et quelques unes de ses fleurs pour le dressage
- 2 jaunes d'œuf
- 6 beaux oignons
- huile d'olive
- vinaigre balsamique blanc
- thym frais et romarin
- sel poivre

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisinier Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Préparation

- Dans un petit bol versez une cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc avec 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive; salez et mélangez bien.



Mélangez bien

- Epluchez les 6 oignons et coupez-les en deux. Dans un plat posez une grande feuille de papier cuisson: la moitié de la feuille doit dépasser sur le côté le plus long de votre plat. Disposez les oignons dans le plat et versez par dessus le mélange huile olive et vinaigre balsamique blanc. Ajoutez des petites branches de thym et de romarin.



Disposez les oignons dans le plat et versez par dessus le mélange huile olive et vinaigre balsamique blanc

- Refermez la feuille de cuisson sur le plat et recouvrez le tout avec du papier aluminium. Enfournerez 1 h 30 à 180°.



Refermez la feuille de cuisson sur le plat et recouvrez le tout avec du papier aluminium

- Enfin fin cuisson , ôtez les herbes et mixez 4 demi oignons finement; rectifiez l'assaisonnement et réservez. Réservez les autres demi oignons entiers.



Mixez 4 demi oignons finement

- Posez les tranches de pancetta sur une feuille de papier cuisson et passez au four 10 mn à 180°; réservez.



Posez les tranches de pancetta sur une feuille de papier cuisson et passez au four 10 mn à 180°

- Hachez grossièrement les pistaches à l'aide d'un couteau.



Hachez les pistaches

- Hachez les feuilles d'ail des ours. Mélangez-les avec les 150 g de ricotta, les deux jaunes d'œuf, 30 g de pistaches et émiettez 40 g de pancetta séchée dans ce mélange (le reste de la pancetta servira pour le dressage).



Hachez les feuilles d'ail
des ours

- Ouvrir le filet de dinde en deux. Etalez le mélange précédent sur le filet.



Etalez le mélange précédent
sur le filet

- Puis roulez ce dernier sur lui-même et posez-le sur l'extrémité d'un film alimentaire. Roulez le filet dans le film de manière à réaliser un boudin bien serré.



Roulez le filet dans le film
de manière à réaliser un
boudin bien serré

- Mettez le filet sous vide et cuisez-le au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur à 66° pendant 45 mn.



Mettez le filet sous vide et
cuisez-le au bain marie à
l'aide de votre
Thermoplongeur à 66° pendant
45 mn

- A la fin de la cuisson passez rapidement le filet sur toutes ses faces (30 secondes par côté) dans une poêle huilée bien chaude de manière à caraméliser l'extérieur.



Passez le filet de dinde
rapidement dans une poêle
bien chaude juste pour le

colorer

Dressage

- Coupez le filet de dinde en tranches. Disposez un peu de purée d'oignon dans le fond de l'assiette et posez les tranches de dinde dessus. Puis posez deux demi oignons et décorez avec des morceaux de pancetta séchées et quelques pistaches.



Roulés de dinde, ail des ours et oignons confits (recette basse température)

Pain Suédois

Faire son pain est plus facile que vous ne le pensez et c'est tellement agréable!

Aujourd'hui je vous propose un pain suédois. A l'origine il était cuit sur une plaque en fonte. Il en existe plusieurs versions qui vont du moelleux au cassant. Celui-ci est assez souple mais vous pouvez le rendre plus croquant en le passant au grille-pain après cuisson ou à la poêle.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Pain Suédois

Matériel

- un assortiment d'emporte pièce (toujours très utiles en cuisine!). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la

photo.



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte
pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie
Cutter

- un silpat. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



Amazon Basics Rectangulaire, tapis de cuisson en silicone, 2 pièces, Beige / Gris, 41.9 x 29.5 cm

Ingrédients

- 375 g de farine T65 ou un mélange de différentes farine blé, orgue, seigle...
- 180 g d'eau
- 60 de crème fraîche liquide entière
- un sachet de levure boulangère sèche
- 5 g de sucre en poudre
- 6 g de sel

Préparation

- Versez tous les éléments secs dans un grand récipient (farine, levure sucre et sel). Ajoutez-y progressivement la crème et l'eau. Si vous utilisez un robot pétrissez pendant 5 mn. Formez une boule de pâte.



Formez une boule de pâte

- Laissez reposer à température ambiante recouvert d'un linge humide. La pâte doit doubler de volume.



La pâte doit doubler de volume

- Puis étalez la pâte sur votre plan de travail légèrement fariné sur environ 0.5 cm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte pièce d'environ 10 cm de diamètre découpez des cercles. Regroupez la pâte restante et étalez-la de nouveau pour refaire des cercles jusqu'à épuisement de la pâte.



Découpez des cercles

- Placez les cercles obtenus sur une surface anti adhésive type silpat et piquez-les cercles avec une fourchette.



Piquez-les cercles avec une fourchette

- Faites chauffer une poêle à sec. Disposez des cercles dans la poêle et faites-les cuire de chaque côté de manière à ce qu'ils soient dorés.



Faites cuire les cercles

dans une poêle

- Réservez au fur et à mesure et servez avec un assortiment de tapenade, houmous etc et même confitures pour le petit déjeuner!



Pain Suédois

**Découvrez le nouveau TM7 dans
mon atelier culinaire et**

laissez-vous séduire par ses capacités uniques

Découvrez le nouveau TM7 en exclusivité dans mon atelier culinaire et laissez-vous séduire par ses capacités uniques.

Pour cela contactez moi vite au 0477 57 11 98 ou sur gourmantissimes@gmail.com

Choisissez le jour et l'heure à votre convenance , je m'adapte à vos horaires y compris le week end.

Après des mois d'attente et de nombreuses spéculations, Vorwerk dévoile son tout dernier bijou technologique : le Thermomix TM7. Ce nouveau modèle incarne une véritable révolution culinaire grâce à ses nombreuses innovations.



Pourquoi choisir le TM7 ?

- **Design élégant et compact** : Plus raffiné que jamais, il s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines modernes.
- **Performance accrue** : Un moteur plus puissant et une technologie avancée pour des préparations rapides et précises.
- **Silence remarquable** : Profitez d'un appareil ultra-silencieux, idéal pour cuisiner à toute heure sans déranger votre entourage.
- **Écran XXL tactile** : Avec une interface intuitive et entièrement tactile, même les doigts mouillés ne sont plus un obstacle.

Six ans après le succès du TM6, le Thermomix TM7 redéfinit les standards des robots-cuiseurs haut de gamme.

Rejoignez-moi pour révolutionner votre cuisine !

Avec le Thermomix TM7, préparez facilement des plats sains, variés et gourmands sans effort ni surveillance. Faites un pas vers une alimentation équilibrée tout en gagnant du temps au quotidien.

Réservez votre place dès maintenant pour découvrir le futur de la cuisine avec Vorwerk !