

Bûche Chocococo

Ah la bûche! Le point d'orgue de votre repas de fêtes qui doit être parfaite, gourmande pour clore votre menu réveillon. Cette année j'ai choisi de travailler la noix de coco et le chocolat tout en délicatesse pour changer un peu des traditionnelles bûches .

Retrouvez la recette adaptée au Thermomix en cliquant [ici](#).



Bûche Chocococo

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...**Pour assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai 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.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix

Best of - Tome 1



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 1 heure

Temps de cuisson: 0 minutes

Temps de repos 24 heures (12 et 12 heures)

Difficulté moyenne

Matériel

- un moule à bûche avec insert



Moule à Bûche de Noël avec insert + 1 Stylo chocolat

- ruban de rhodoïd de 15 cm de large: vous aurez besoin de 2 rubans de feuille de rhodoïd que vous aurez préalablement découpés à la dimension de la base de votre moule à bûche



H HOMEWINS H Colliers à Gâteau Rhodoïd Rouleau Ruban Bord en Film Cercle de Pâtisserie Transparent Feuille pour Mousse Chocolat Décoration de Gâteaux (15CM×10M×125 Micron)

- une spatule coudée



HOUSEGAGA Spatules Coudées à Pâtisserie en Acier Inoxydable Accessoires Professional, Spatule décorative pour le glaçage du gâteau, des Cupcakes et des pâtisseries, Lot de 4

Ingrédients pour une bûche (8 personnes)

Pour l'insert

- 3 œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 180 g de chocolat noir
- une pincée de sel
- 60 g de jus d'orange fraîchement pressé

Pour le croustillant

- 45 g de riz soufflé (épicerie bio)

- 20 g de cacahuètes salées concassées
- 200 g de chocolat blanc
- 15 g de crème fraîche liquide entière

Pour la mousse coco

- 250 g de crème de coco
- 50 g de poudre de noix de coco et un peu pour saupoudrez sur le dessus de la bûche
- 320 g de crème liquide entière bien froide
- 8 g de gélatine
- 65 g de sucre en poudre

Préparation

Pour l'insert (à préparer à l'avance en premier car il va être congelé)

- Préparez un bain marie: placez une casserole remplie d'eau et mettez-la à chauffer.
- Versez les 3 œufs et le sucre dans un cul de poule. Posez-le sur le bain-marie frémissant (feu moyen). Puis fouettez sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume et devienne très mousseuse, comme un sabayon. Retirez du feu et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit revenu à température ambiante.



Fouetter sans arrêt en

réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient

- Faites fondre les 180 g de chocolat au bain marie. Ajoutez-y la pincée de sel et les 60 g de jus d'orange. Mélangez bien.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Puis ajoutez délicatement délicatement le chocolat fondu avec le sabayon.



Mélangez délicatement le chocolat fondu avec la préparation des œufs

- Versez le tout dans votre moule à insert. Puis placez au congélateur pendant 12 h.



Versez le tout dans votre moule à insert

Pour le croustillant

- Faites fondre le chocolat blanc au bain marie en y ajoutant les 15 g de crème fraîche. Quand le tout est bien homogène ajoutez les 45 g de riz soufflé et les 20 g de cacahuètes concassées.



Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

- Etalez le mélange à l'aide d'une spatule coudée sur le premier ruban de feuille de rhodoïd que vous aurez préalablement découpé à la dimension de la base de votre moule à bûche. Puis disposez par dessus la deuxième feuille de rhodoïd (toujours découpé à la dimension de la base de votre moule à bûche) : le croustillant entre les deux feuilles de rhodoïd doit faire environ 4 mm d'épaisseur. Réservez à température ambiante: le

chocolat va redurcir entre les deux feuillets de rhodoïd et sera ainsi exactement à la taille du dessous de votre bûche.



Etalez le mélange à l'aide d'une spatule coudée sur le premier ruban de feuille de rhodoïd

Pour la mousse coco

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



hydratez les feuilles de gélatine

- Versez les 320 g de crème bien froide dans un bol et fouettez pour obtenir une crème fouettée. Attention donc de ne pas trop fouetter , vous risquez de transformer

votre crème en beurre. Réservez la chantilly au frais.



Montez la crème en chantilly

- Versez les 250 g de crème de coco, les 50 g de poudre de noix de coco et les 65 g de sucre dans une casserole. La crème de coco va fondre et vous pourrez ainsi bien mélanger le tout. Débarrassez le mélange dans un récipient et attendez qu'il redescende en température pour y ajouter la chantilly à l'aide d'une maryse.



Ajoutez la chantilly

- Remplissez le fond de votre moule à bûche avec la moitié de la mousse coco et disposez dessus l'insert chocolat congelé.



Disposez l'insert chocolat congelé

- Recouvrez l'insert avec le restant de mousse et pour terminer le montage disposez par dessus le croustillant.



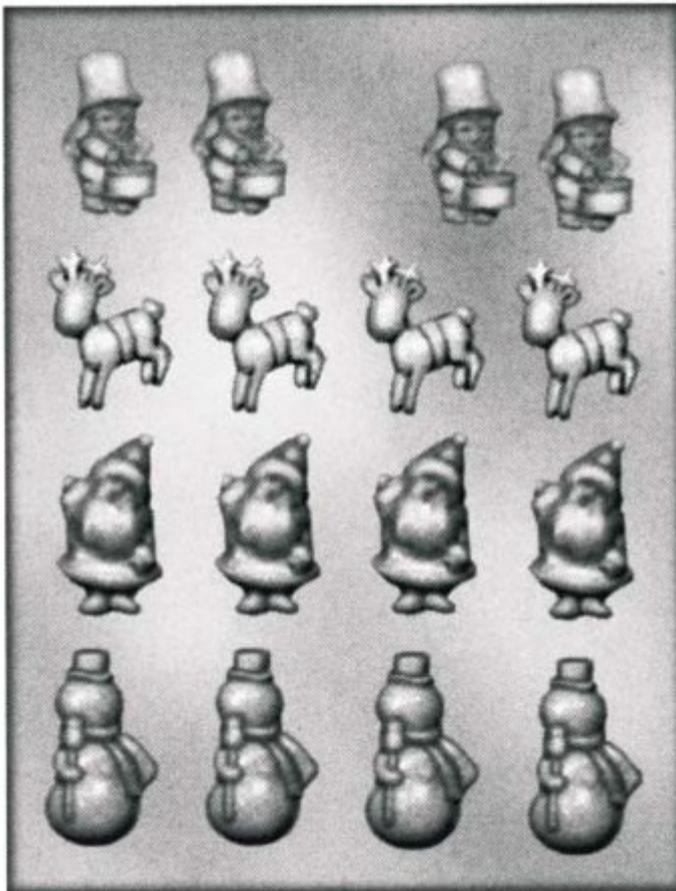
Disposez par dessus le croustillant

- Placez au congélateur et démoulez le matin pour le soir en plaçant la bûche au frigo jusqu'au moment de servir. Saupoudrez de noix de coco râpé et disposez des petites décorations ou des brisures en chocolat par dessus...



bûche cocochocho

- Vous pouvez réaliser les petites décorations vous-même en faisant fondre du chocolat et le remoulant dans des petits moules adaptés comme ceux-ci. Pour vous les procurer cliquez sur la photo.



Silikomart 70.078.99.0060 Moule Multicavité en Plastique pour Chocolat et Gelées en Forme de Tambourin, Papa Noël, Renne,

Transparent, 0,5 x 18,5 x 30,5 cm

Langouste du grand Ch'Nord (recette basse température)

Un beau plat de fête que cette « Langouste du grand Ch'Nord ». Qui dit grand Ch'nord, dit chicon (ou endive): dans cette recette la langouste est accompagnée d'une sauce végétale à base d'endive, de vin de paille et d'orange. Et la basse température est idéale pour obtenir une langouste ultra moelleuse.

**Pour la recette adaptée au Thermomix
(sans basse température) cliquez [ici](#).**



Langouste du grand Ch'Nord (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](#)

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 en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisueur 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 Microplane Râpe à zester: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. Vous pouvez en trouver 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

- ciseau à homard, pour décortiquer votre langouste à cru. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



Ciseaux de Cuisine Professionnel Multiusage - Ciseau Cuisine en Acier Inoxydable Lame Tranchante Protège-lame Poignée Antidérapante pour Viande Volaille Poisson Poulet Pizza Grille (combinatoire)

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 queues de langoustes fraîches décortiquées (demandez à votre poissonnier d'en ôter la carapace ou faites -le vous même à l'aide de ciseaux à homard)
- une cuillerée à soupe d'huile d'olive
- une cuillerée à soupe de soja

Pour la garniture et la sauce

- 60 g d'échalote
- 60g d' oignon
- 4 endives (ou chicons...): il vous en faudra 350 g pour la

- sauce et 80 g pour le dressage
- beurre
 - sel et poivre sichuan
 - 10 cl de vin de paille
 - 100 g de fumet de poisson (j'ai utilisé du dashi, sorte de fumet de poisson japonais à base d'algues et de bonite. Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous)
 - zeste d'une orange et ses suprêmes
 - quelques brin de ciboulette pour la présentation

Préparation

- A l'aide de votre ciseau à homard découpez les langoustes par en dessous sur un côté.



Découpez les langoustes par en dessous sur un côté

- Puis ouvrez les langoustes pour en prélever la chair de la queue.



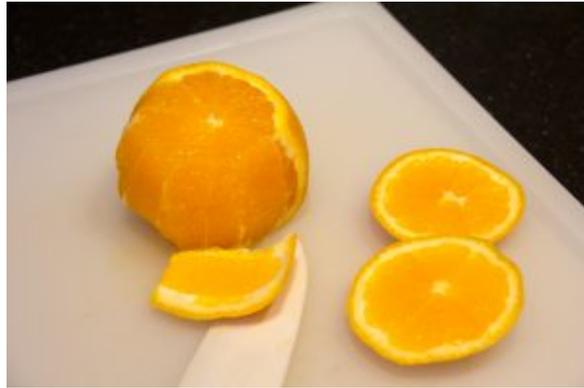
Puis ouvrez les langoustes pour en prélever la chair de la queue

- Faites mariner les langoustes avec 5 cl d'huile d'olive et 5 cl de soja sucré pendant 20 mn puis placez les queues sous vide. Faites cuire les langoustes sous vide au bain marie au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52° pendant 20 minutes.



Faites mariner les langoustes

- Pelez les oranges à vif .



Pelez à vif les oranges

- Prélevez les suprêmes d'orange.



Prélevez les suprêmes d'orange

- Ciselez l'échalote et l'oignon.



Ciselez finement échalote et oignon

- Coupez 430 g d'endives en tranches fines. Réservez-en 80 g crues de côté pour le dressage.



Coupez 430 g d'endives en tranches fines

- Faites revenir l'échalote, l'oignon dans une casserole avec une belle noix de beurre, sel et poivre. Quand le tout est bien tendre, ajoutez les endives, le vin blanc et le fumet de poisson. Utilisez votre râpe Microplane pour ajouter le zeste de l'orange dans le mélange. Poursuivez la cuisson: les endives doivent être tendres. Mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Ajoutez les endives, le vin blanc et le fumet de poisson aux endives

Dressage

- Versez une belle louche de sauce aux endives dans une assiette creuse. Disposez la langouste par-dessus et les endives crues tout autour. Parsemez de ciboulette ciselée et ajoutez quelques segments d'orange crus.



Langouste du grand Ch'Nord (recette basse température)

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations

et ateliers culinaires en Décembre 2022

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 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!

Si les dates proposées pour ce mois ne vous conviennent pas, je peux vous proposer également 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).

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 4 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- jeudi 1 décembre à 18h30
- vendredi 2 décembre à 18h30
- lundi 5 décembre à 18h30
- mardi 6 décembre à 18h30

- jeudi 8 décembre à 18h30
- vendredi 9 décembre à 18h30
- lundi 12 décembre à 18h30
- mardi 13 décembre à 18h30
- mercredi 14 décembre à 18h30
- jeudi 15 décembre à 18h30
- vendredi 16 décembre à 18h30
- lundi 19 décembre à 18h30
- mardi 20 décembre à 18h30
- mercredi 21 décembre à 18h 30

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (entrée ou pain, 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...

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

Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous! 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.

De plus en Décembre 2022, vous profitez de la promotion suivante

A l'achat d'un TM6 vous recevrez le tout dernier Thermomix® Cutter ! *

1 TM6 + UN CUTTER GRATUIT* valeur €125 AVEC LIVRE:

▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (valeur. 1399,00€)

▶ 1x Thermomix® Cutter (valeur. 125,00€)

@ **1399,00€** au lieu de 1524,00€

1 TM6 + UN CUTTER GRATUIT* valeur €125 SANS LIVRE:

▶ 1 x Thermomix® TM6 sans livre (valeur. 1369,00€)

▶ 1 x Thermomix® Cutter (valeur. 125,00€)

@ **1369,00€** au lieu de 1494,00€

*Le Cutter est le nouvel accessoire officiel de Thermomix®, qui sortira au Benelux en 2023. La livraison du Thermomix® Cutter n'est possible qu'à partir de février 2023, sous réserve de stock. Le Cutter permet de râper et de couper en tranches, même en quartiers, des fruits, des légumes, du fromage et plus encore !

Grâce au Découpe-Minute je gagne encore plus de temps

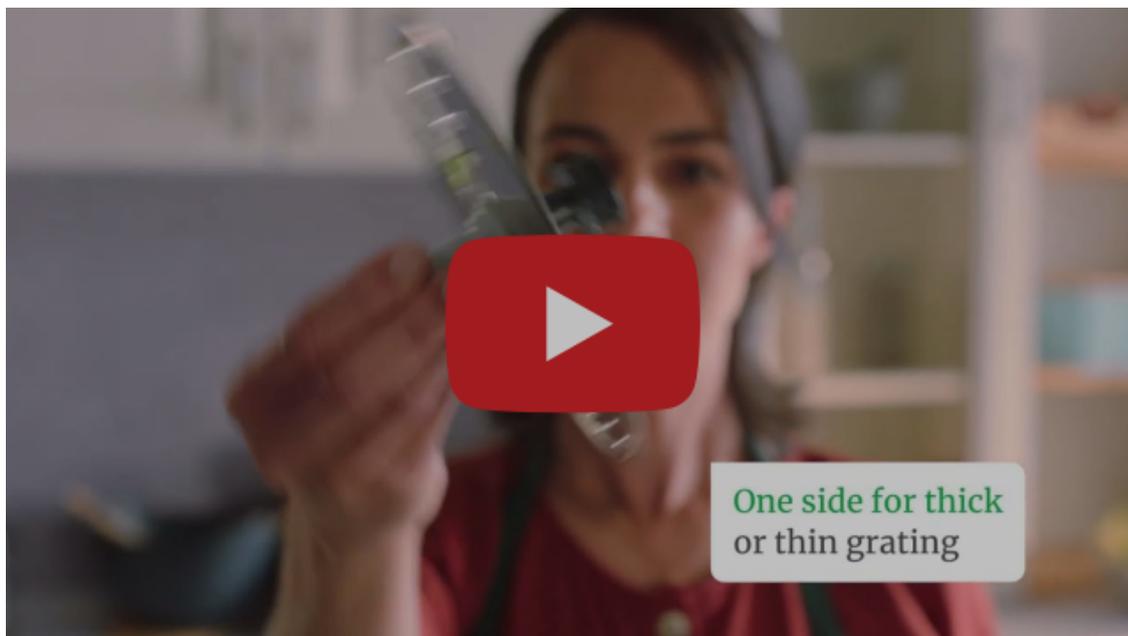
Émincer, râper et trancher vos ingrédients
devient simple et rapide. Fini les corvées !



Compatible
avec TM5
et TM6

TERMES ET CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en decembre 2022
- ▶ Uniquement pour les clients particuliers du Benelux
- ▶ PAS lors d'un achat à crédit (car il ne s'agit pas d'un coût supplémentaire).
- ▶ NON cumulable avec d'autres promotions



Cutter

Organisez votre atelier culinaire à domicile et gagnez des cadeaux !

Invitez vos ami(e)s et vos proches chez vous pour expérimenter et déguster ensemble des recettes gourmandes Thermomix en apprenant à maitriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

Pour cela contactez-moi au 0477 57 11 98 ou sur gourmantissimes.com

Lors du mois de Décembre 2022 les cadeaux sont les suivants:

1. En decembre:
2. A. Tout(e) **nouveau(elle) client(e)** organisant une

démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, **recevra durant le mois de decembre un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un max. de 3 chèques)**B. Tout(e) client(e) existant(e) (Clients existants = clients ayant acheté chez Thermomix® Benelux **jusqu'au 30/09/2022**) organisant une démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, recevra durant le mois de decembre

LE CHOIX ENTRE CES 2 POSSIBILITEES:1. SOIT un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un max. de 3 chèques)

2. SOIT un bol de mixage TM5 ou TM6 (1 fois par hôte/sse)

-Avec 1 vente TM5 ou TM6 : le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) peut acheter un second bol de mixage TM5 ou TM6 à 100 euros

-Avec 2 ventes TM5 ou TM6 : le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) peut acheter un second bol de mixage TM5 ou TM6 à 50 euros

-Avec 3 ventes TM5 ou TM6 : le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) reçoit **GRATUITEMENT** un second bol de mixage TM5 ou TM6.**CONDITIONS GENERALES**

Au moins 1 Thermomix® TM5 ou TM6 doit être vendu lors de la démo

Les ventes à crédit ne comptent pas

Vous avez craqué ? Vous désirez en savoir plus ? Alors appelez-moi !

**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:

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.

Menu de fête 2022

Les fêtes de fin d'années se profilent à l'horizon...Et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. D'ici quelques jours, je publierai jusqu'au 22 décembre mon menu festif à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

Et en fin de cet article retrouvez encore plus d'idées parmi la sélection des recettes festives que vous trouverez déjà sur le site.

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer.

En entrée: Asperges, foie gras et sabayon champignon (la recette sera publiée le 15 décembre)



Asperges, foie gras et
sabayon champignon

En plat: Langouste du grand Ch'Nord (recette basse température) (la recette sera publiée le 1° décembre)



Langouste du grand Ch'Nord
(recette basse température)

En dessert: Bûche Chocococo (la recette sera publiée le 8 décembre)



Bûche Chocococo

Et une petite mignardise pour accompagner votre café ou offrir aux petits gourmands: Truffes des îles (la recette sera publiée le 22 décembre)



Truffes des îles (chocolat blanc, coco et rhum)

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez **ici**

Enfin d'autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

En amuse bouche

- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole
- Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique
- Magret de canard séché fait maison
- Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer
- Oeuf surprise et cacahuètes
- Croquants gourmands de saumon
- Crackers croustillants aux algues et sésame
- Fraîcheur de betterave basse température aux framboises, mousse de chèvre

- Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon
- Mille feuille foie gras, magret fumé et pomme
- Œuf d'automne

Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin
- Croquants gourmands au saumon
- Queues de langoustes basse température, tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »
- Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes
- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille
- Foie gras poché au vin rouge et épices fruitées
- Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache
- Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée
- Velouté de châtaigne et sa nage de canard confit
- Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

Plats de menus de fêtes

- Magret de canard farci au foie gras, sauce aux raisins de Philippe Etchebest

- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée
- Poularde de Bresse à la crème et morilles, basse température au four, façon Georges Blanc

Fromage

- Mousse aérienne de brie aux noisettes
- Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées
- Crème de gorgonzola, granité au champagne

Desserts de menus de fêtes

- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- L'Alaska Bomb

- La bûche Moka
- Le Baba de Noël (recette Thermomix)
- Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!** » vous propose un choix gourmand de mises en bouche.

Un bon repas commence par un apéritif chaleureux et gourmand...C'est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire. Vous pouvez le commander en cliquant **ici**.



Si ce n'est pas déjà fait, n'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer.

Maki de saumon à ma façon

Le maki est une spécialité culinaire japonaise qui se présente sous la forme d'un rouleau d'algue nori séchée entourant du riz blanc mélangé à du vinaigre de riz sucré, et farci par divers aliments, en particulier du poisson cru ou des légumes.

Je vous le propose aujourd'hui d'une manière plus originale, sans riz, réalisé avec du poisson cuit avec une farce fine au saumon enroulée de feuille de chou et un insert de saumon aux algues nori le tout servi tiède avec une petite sauce japonaise faite maison...

Pour la version Thermomix de la recette [CLIQUEZ ICI](#)



Maki de saumon à ma façon

Matériel

- Pour le zeste de citron et la gousse d'ail je vous conseille de vous équiper d'une râpe Microplane qui vous donnera une pulpe râpée ou un zeste d'une extrême finesse et amènera ainsi une saveur plus subtile à votre plat



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

Ingédients pour 4 personnes

- 100 g de filet de saumon coupé en 4 morceaux rectangulaires de 1 cm de large et 15 cm de long de manière à avoir de long bâtonnets
- 400 g de filets de saumon sans la peau coupé en gros morceaux
- 70 g d'échalote

- 10 g de vin blanc
- 10 g de beurre
- 5 g de curry
- 50 g de crème liquide entière
- 1 blanc d'œuf (25 g)
- Sel poivre
- un gros chou pointu
- des feuilles de nori; vous en trouverez dans les épicereries asiatiques ou vous pouvez en commander en cliquant sur la photo



Automotive parts bumper, Séchées pour 10 feuilles 26g F

Pour la vinaigrette

- 20 g d'huile d'olive
- 5 g d'huile de sésame
- 5 g de vinaigre de riz

- 15 g de soja sucré
- une gousse d'ail râpée et le zeste d'un citron
- graines de sésame

Préparation

- Prélevez quelques feuilles de chou et ôtez la partie centrale un peu dure.



Prélevez les feuilles de chou

- Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole et blanchissez les feuilles pendant une à deux minutes pour les ramollir. Egouttez-les et placez-les immédiatement dans un récipient d'eau bien froide pour arrêter la cuisson. Egouttez-les ensuite sur un torchon propre. Réservez.



Faites blanchir les feuilles de chou

- Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette et râpez l'ail et le zeste par-dessus. Mélangez réservez.



Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette

- Ciselez l'échalote.



Ciselez très finement l'oignon rouge

- Dans une casserole faites cuire l'échalote avec 10 g de beurre, le curry et le vin blanc jusqu'à ce que les échalotes soient translucides. Réservez au frais: les échalotes doivent être froides quand vous les utiliserez pour la farce fine de saumon.



Dans une casserole faites cuire l'échalote avec 10 g de beurre, le curry et le vin blanc

- Versez dans votre mixeur les 400 g de saumon avec les 50 g de crème, le blanc d'œuf et les échalotes refroidies. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais.



la farce fine est prête à être assaisonnée

- Enroulez les 4 bâtonnets de saumon dans une feuille de nori de 15 cm de large. Réservez.



Enroulez les 4 bâtonnets de saumon dans une feuille de nori

- Sur une feuille de film alimentaire étalez les feuilles de chou en formant un carré de 15 cm sur 15 cm ; étalez 1/4 de farce de saumon par-dessus; et placez le bâtonnet de saumon entouré de nori à l'extrémité du carré sur la farce. Roulez bien serré dans le film alimentaire et réalisez ainsi 4 makis.



Préparez les makis

- Roulez et serrez pour former une ballotine. Recommencez l'opération pour former 4 ballotines. Placez au frais.



Roulez et serrez pour former une ballotine

- Tranchez les ballotines et servez en entrée tiède ou froid avec la vinaigrette et un peu de feuilles de chou cru ciselées. Saupoudrez de graines de sésame.



Maki de saumon à ma façon

Tarte croustillante aux pommes et marrons (recette Basse température)

Vous êtes nombreux à me demander des desserts basse température. Ce mode de cuisson est particulièrement intéressant pour la cuisson des viandes, poissons, crustacés et légumes racines. Mais il l'est également pour certains fruits comme la pomme, l'ananas, la banane, la poire qui entrent dans la composition de certains desserts.

Je vous propose donc une recette de tarte croustillante où les pommes sont cuites basse température avec des épices. Il en ressort un « parfumage » très subtil des fruits: en effet cette cuisson sous vide est un extraordinaire exhausteur de goût car aucune saveur ne peut s'évaporer pendant la cuisson; Tous les parfums vont se concentrer dans l'aliment emprisonné dans le sachet.

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).



Tarte croustillante aux pommes, crèmeux aux marrons



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 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Ingrédients pour 6 tartes individuelles

- 3 pommes
- 12 feuilles de pâte filo

Pour la farce

- 25 g de beurre mou
- une cuillerée à soupe d'épices à vin chaud. Vous en trouverez dans les magasins spécialisés en épices ou vous pouvez réaliser votre mélange vous-même en mixant finement de la poudre de cannelle, de badiane, de vanille, de gingembre, de clous de girofle et des écorces d'orange séchées
- une cuillère à soupe rase de jus d'orange
- le zeste d'une orange

Pour le crémeux aux marrons

- 50 g de lait entier
- 50 g de crème de marron
- 1 oeuf
- 20 g de sucre
- 4 g de poudre à crème ou de la maïzena
- 70 g de beurre

Matériel

- un thermoplongeur: je vous conseille celui de la marque Anova mais il en existe d'autres comme celui-ci (le moins cher à ce jour)



KLARSTEIN Quickstick - Cuisson sous vide, Sous vide stick, Thermoplongeur sous vide, Thermostat, Pompe de circulation, 1300 W, Pour casseroles jusqu'à 20 L, Réglage précis de la température - Noir

- 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]

- une cuillère parisienne. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



3 claveles 4801 - Cuillère Parisienne Double, 22/30 mm

Préparation

On commence par la cuisson basse température des pommes qui va prendre une heure.

- Pelez les pommes, coupez-les en deux et évidez-en le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne.



Pelez les pommes, coupez-les en deux et évidez-en le cœur

- Mélangez tous les ingrédients de la farce.



Mélangez tous les ingrédients de la farce

- Farcissez le cœur des pommes avec un peu de farce.



Farcissez le cœur des pommes avec un peu de farce

- Mettez les pommes sous vide et faites les cuire à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure.



Mettez les pommes sous vide et faites les cuire à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure

Pendant la cuisson des pommes on prépare le crémeux aux marrons et les feuilles de filo.

Pour le crémeux aux marrons.

- Faites fondre la crème de marron dans le lait.



Faites fondre la crème de marron dans le lait

- Pendant ce temps blanchissez l'œuf avec les 20 g de sucre.



Blanchissez l'œuf avec les 20 g de sucre

- Versez le lait chaud sur l'œuf. Ajoutez la poudre à crème. Mélangez bien.



Versez le lait chaud sur

l'œuf

- Remettez le tout sur le feu jusqu'à ce que la crème épaississe.



Remettez le tout sur le feu jusqu'à ce que la crème épaississe

- Ôtez la casserole du feu et attendez quelques minutes: quand la crème est à 40° incorporez alors les 70 g de beurre.



Quand la crème est à 40° incorporez alors les 70 g de beurre

- Puis mixez le tout et placez la crème aux marrons dans une poche à douille. Réservez au frais.



Puis mixez le tout



Placez la crème aux marrons
dans une poche à douille

Pour les feuilles de filo

- Mélangez un peu de beurre fondu avec une cuillère à soupe rase de sucre.



Mélangez un peu de beurre
fondu avec une cuillère à
soupe rase de sucre

- Beurrez des moules en inox ou en silicone (j'utilise des petites gamelles à chat...) ayant un diamètre suffisant pour pouvoir y déposer une demi pomme à l'intérieur. Puis étalez vos feuilles de filo: vous en utiliserez deux par moule individuel. Beurrez-les des deux côtés chacune et superposez-les. Puis on les dépose délicatement dans les moules pour qu'elle épousent bien la forme du moule: attention c'est fragile! Puis coupez le trop plein de pâte pour avoir un bel arrondi.



Disposez les feuilles de filo dans les moules individuels

- Enfournez à 180° pendant 10 mn à 15 mn suivant les fours. Laissez refroidir et démoulez délicatement (c'est fragile).



Enfournez à 180° pendant 10 mn

- Pochez le crémeux marron dans chaque coupelle en pâte à filo.



Pochez le crémeux marron dans chaque coupelle en pâte à filo

- Ouvrez le sachet de pommes: récupérez le jus rendu, filtrez-le. Puis faites-le réduire dans une petite casserole.



Récupérez le jus rendu, filtrez-le



Faites réduire le jus dans
une petite casserole

- Disposez les pommes sur une grille et laquez les pommes avec le jus réduit.



Disposez les pommes sur une
grille

- Puis disposez une demi pomme par dessus. décorez avec une petite feuille de menthe.



Puis disposez une demi pomme

par dessus

Et c'est prêt: ultra croustillant, merveilleusement parfumé...
Un petit bonheur.



Tarte croustillante aux pommes, crémeux aux marrons

Cocotte parmentière de cabillaud, olive et citron (recette menu Thermomix)

Un bon petit plat du soir joliment présenté en cocottes bien gourmandes. Et réalisé avec notre Thermomix!



Cocotte parmentière de cabillaud, olive et citron (recette menu Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici. Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai 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.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous [amazonproducts asin= »B09GJPWTQ3″ hide_title= »1″]

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 5 personnes Pour le crumble

- 30 g de basilic
- 50 g de beurre mou
- 30 g de parmesan
- 40 g de pignon
- deux gousses d'ail

Pour le plat

- 450 g de pommes de terre épluchées et coupées en petits dés
- 440 g de cabillaud mariné avec un peu d'huile d'olive et le zeste d'un citron jaune
- 20 g d'huile d'olive
- le jus d'un demi citron jaune
- 70 g d'olive noires Kalamata dénoyautées
- sel et poivre
- 40 g de ricotta

Matériel

- Des mini cocottes. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



vancasso, Série MORANDI, Mini Cocotte en Céramique, Ramequin Moules avec Poignée, 4 pièces, 200ml

- Une petite spatule coudée: nécessaire pour déplacer sans les briser vos rondelles de crumble. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



GreeSuit Spatules Coudées à Pâtisserie en Acier Inoxydable, Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble, Lot de 3

- Un jeu d'emporte pièce rond pour détailler votre crumble en rondelles régulières. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Anpro 12PCS Emporte-Pièces Acier Inoxydable Emporte-pièces Rond Pâtisserie pour Les Biscuits, Les Pâtes à Sucre, Les Gâteaux-12 Tailles Différentes

Préparation

- Placez tous les éléments du crumble dans le bol et mixez 10 s/ vit 6.
- Etalez le mélange entre deux feuilles de papier cuisson (1 à 2 mm d'épaisseur) et réservez au congélateur.
- Versez 700 g d'eau dans le bol et placez les dés de pommes de terre dans le Varoma.
- Cuisez 25 minutes/ Varoma/ vitesse 1.
- Placez le poisson mariné sur le plateau du Varoma et continuez la cuisson 5 minutes/ Varoma / vitesse 1.
- Réservez le poisson et les pommes de terre.
- Videz l'eau du bol et versez 20 g d'huile d'olive, les 70 g d'olives noires, le zeste et le jus d'un demi

- citron dans le bol . Mixez 5 s/ vit 5.
- Ajoutez les pommes de terre. Cuire 2 mn/ 80°/ sens inverse/ vit 2.
 - Versez au 3/4 la purée dans vos cocottes.
 - Mixez le poisson et les 40 g de ricotta . Rectifiez l'assaisonnement et recouvrez la purée de ce mélange.
 - Détaillez des rondelles de crumble congelé à l'aide de votre emporte pièce d'un diamètre légèrement inférieur à celui de vos cocottes et soulevez-les à l'aide de votre petite spatule coudée pour les déposer sur le poisson.
 - Placez sous le grill pendant 3 à 4 minutes suivant les fours. Servez tout chaud!
-

Dernière Chance pour vous offrir un Thermomix Black Edition!

Pour tous ceux qui rêvent d'un Thermomix noir , les tout derniers exemplaires de la TM6 Black Limited Edition sortiront en novembre !!!!!!!

Soyez rapide car plus de stock = plus de stock. Appelez moi vite au

0477 57 11 98

Attention : – Lors de l'achat de l'édition Black, il n'y aura pas de promotion du mois.

-L'édition Black est livrée uniquement avec livre, au même prix que le Thermomix blanc avec livre : 1399.00€.



Vous avez rêvé votre TM6 en noir?

Il est proposé au Benelux et ce **du 1er au 30 novembre 2022 au prix de 1399,00 € en Belgique et aux Pays-Bas.**

Cette LIMITED BLACK EDITION est une production one-shot, donc jusqu'à épuisement des stocks!

'Un rêve devient noir' pour les décideurs rapides!

**Vous désirez le commander?
N'hésitez pas à m'appeler
directement au**

0477 57 11 98

Où acheter un Thermomix en Belgique ? Démonstrations Thermomix et ateliers culinaires Novembre 2022

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 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!

Si les dates proposées pour ce mois ne vous conviennent pas, je peux vous proposer également 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).

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 4 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- vendredi 25 novembre à 18h30
- lundi 28 novembre à 18h30
- mardi 29 novembre à 18h30
- mercredi 30 novembre à 18h30
- jeudi 1 décembre à 18h30
- vendredi 2 décembre à 18h30
- lundi 5 décembre à 18h30
- mardi 6 décembre à 18h30
- jeudi 8 décembre à 18h30
- vendredi 9 décembre à 18h30
- lundi 12 décembre à 18h30
- mardi 13 décembre à 18h30
- mercredi 14 décembre à 18h30
- jeudi 15 décembre à 18h30
- vendredi 16 décembre à 18h30
- lundi 19 décembre à 18h30
- mardi 20 décembre à 18h30
- mercredi 21 décembre à 18h 30

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (entrée ou pain, 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...

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

Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous! 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.

De plus en Novembre 2022, vous profitez de la promotion suivante

A l'achat d'un TM6 vous recevrez le tout dernier Thermomix® Cutter ! *

1 TM6 + UN CUTTER GRATUIT* valeur €125 AVEC LIVRE:

▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (valeur. 1399,00€)

▶ 1x Thermomix® Cutter (valeur. 125,00€)

@ 1399,00€ au lieu de 1524,00€

1 TM6 + UN CUTTER GRATUIT* valeur €125 SANS LIVRE:

▶ 1 x Thermomix® TM6 sans livre (valeur. 1369,00€)

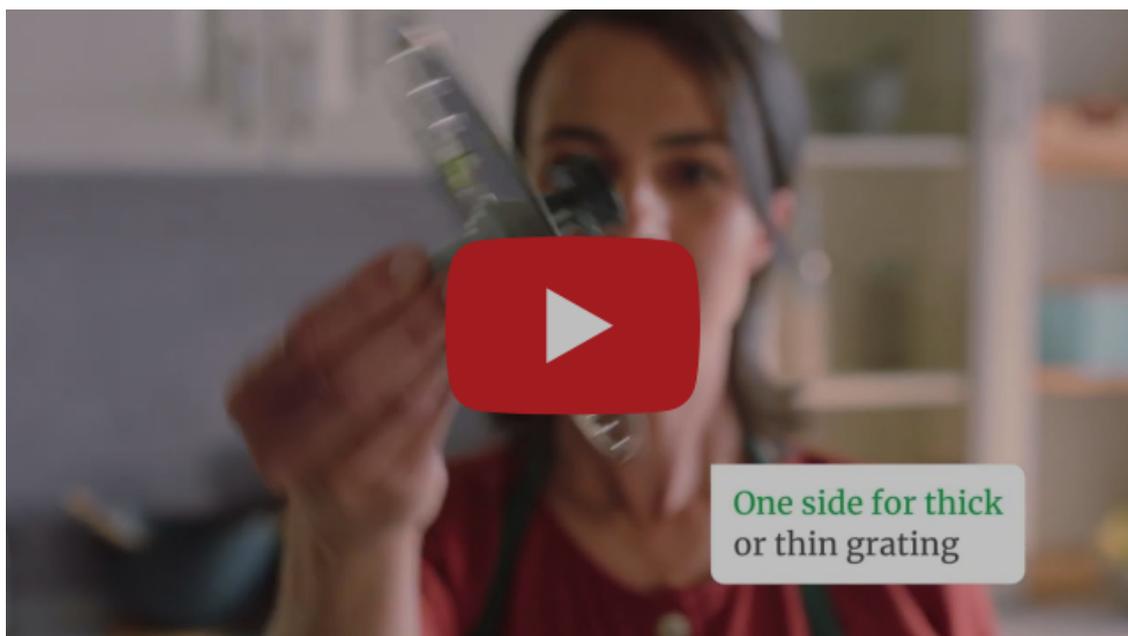
▶ 1 x Thermomix® Cutter (valeur. 125,00€)

@ 1369,00€ au lieu de 1494,00€

*Le Cutter est le nouvel accessoire officiel de Thermomix®, qui sortira au Benelux en 2023. La livraison du Thermomix® Cutter n'est possible qu'à partir de février 2023, sous réserve de stock. Le Cutter permet de râper et de couper en tranches, même en quartiers, des fruits, des légumes, du fromage et plus encore !

TERMES ET CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en novembre 2022 – Commandé en novembre 2022 et payé en décembre 2022
 - ▶ Uniquement pour les clients particuliers du Benelux
- ▶ PAS lors d'un achat à crédit (car il ne s'agit pas d'un coût supplémentaire).
 - ▶ NON cumulable avec d'autres promotions



Cutter

Organisez votre atelier culinaire à domicile et gagnez des cadeaux !

Invitez vos ami(e)s et vos proches chez vous pour expérimenter et déguster ensemble des recettes gourmandes Thermomix en apprenant à maîtriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

Pour cela contactez-moi au 0477 57 11 98 ou sur gourmantissimes.com

Lors du mois de Novembre 2022 les cadeaux sont les suivants:

1. Tout(e) **nouveaux(elle) client(e)**organisant une

démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, recevra durant le mois d'août **un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un max. de 3 chèques)** B. Tout(e) **client(e) existant(e)** (Clients existants = clients ayant acheté chez Thermomix® Benelux jusqu'au 30/04/2022) organisant une démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, recevra durant le mois d'août 2022 **LE CHOIX ENTRE CES 2 POSSIBILITEES: 1. SOIT un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un max. de 3 chèques) 2. SOIT un bol de mixage TM5 ou TM6**

- Avec 1 vente TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) peut acheter un second bol de mixage TM5 ou TM6 à 100 euros
- Avec 2 ventes TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) peut acheter un second bol de mixage TM5 ou TM6 à 50 euros
- Avec 3 ventes TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) reçoit GRATUITEMENT un second bol de mixage TM5 ou TM6.

CONDITIONS GENERALES

- Au moins 1 Thermomix® TM5 ou TM6 doit être vendu lors de la démo
- Les ventes à crédit ne comptent pas

Vous avez craqué ? Vous désirez en savoir plus ? Alors appelez-moi !

**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:

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.

Action spéciale Halloween du 28/10 au 31/10! Un TM6 acheté, un Thermomix Toy offert!

Lors du prochain week-end d'Halloween et seulement pendant ce week-end (du 28/10 au 31/10 inclus), vous recevrez en gratuitement cadeau à l'achat d'un TM6 le Thermomix® Toy d'une valeur de
95,00 €

Prix TM6 sans livre et Thermomix® Toy au prix du Prix TM6 sans livre= 1369 euros

Vous désirez le commander? Contactez moi vite au 0477 57 11 98 ou sur gourmantissimes@gmail.com

-Promotion non valable sur les achats à crédit.

-Non cumulable avec d'autres promotions.

Mais qu'est-ce que le Thermomix® Toy?

Que peut faire le Thermomix® Toy ?



Le Thermomix® Toy est le moyen ultime de faire découvrir la cuisine aux enfants de manière sûre, amusante et éducative! Le Thermomix Toy est un jouet TM5 livré avec un bol mélangeur complet, un fouet, une spatule et un Varoma!

Grâce à la lame en plastique, il est sans danger pour les enfants. Cette version jouet très réaliste est également livrée avec sa propre clé Cook avec 5 recettes numériques, que les enfants peuvent facilement réaliser étape par étape grâce à une cuisine guidée! Grâce aux étapes de recettes préprogrammées et à la fonction de balance intégrée, la création de votre enfant est une réussite assurée!

Les recettes qui sont sur la petite Cook-key :

- Smoothie à la banane
 - Milkshake au chocolat
 - Yaourt aux fraises
 - Pâte à muffins
 - Lait au chocolat
- Le Thermomix Toy est le moyen idéal pour que votre enfant développe ses compétences en cuisine. Un cadeau original pour la Saint Nicolas ou pour Noël.



Île flottante chocolat mandarine

Vous connaissez tous ce dessert que tout le monde adore. Aujourd'hui je vous le propose dans une version encore plus gourmande!



Île flottante chocolat mandarine

Et si vous possédez un Thermomix

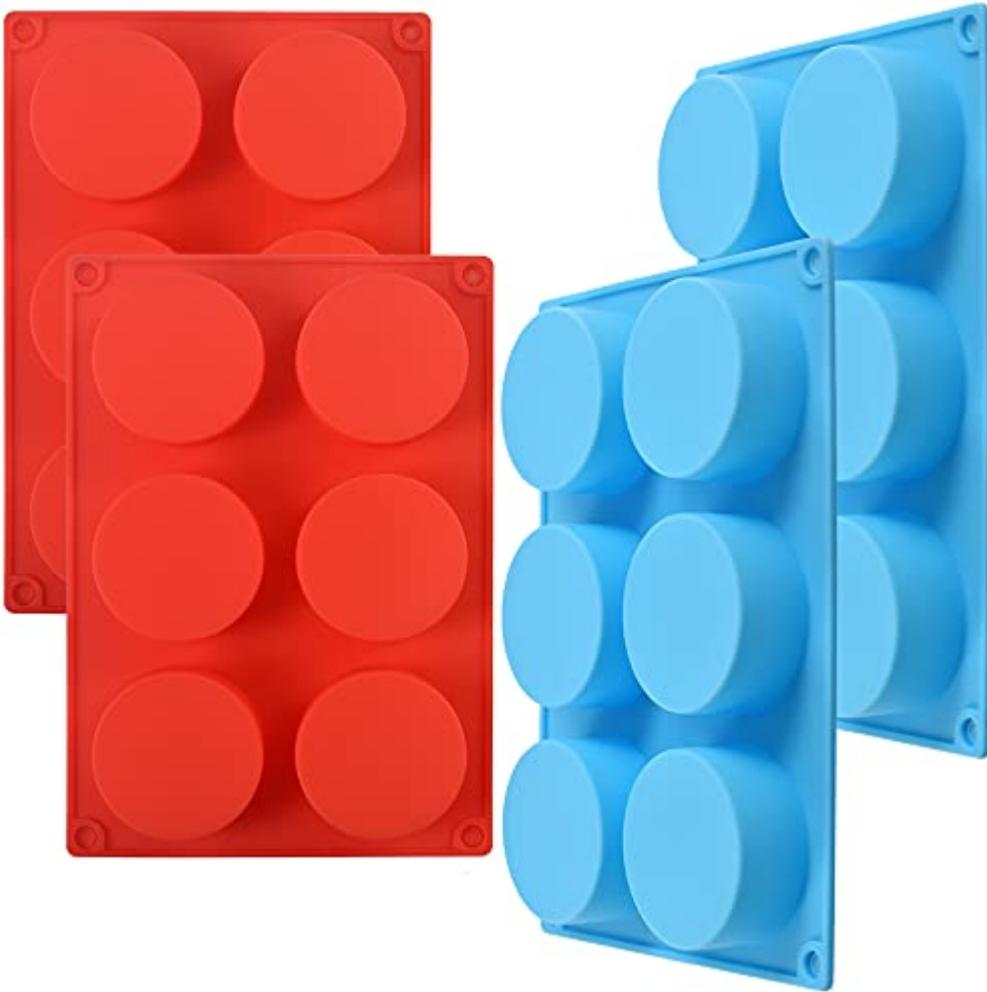
retrouvez la recette en cliquant ici.

Matériel

- une terrine en silicone ou des moules en silicone individuels de votre choix: vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake
Silicone Terre Cuite



homEdge Moule cylindrique en silicone pour bonbons, chocolat, moule rond pour faire des muffins, biscuits, cupcakes, sandwichs, puddings, brownies et gâteaux - Bleu et rouge

- une spatule coudée: toujours extrêmement utile en cuisine comme en pâtisserie, vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



GreeSuit Spatules Coudées à Pâtisserie en Acier Inoxydable, Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble, Lot de 3

Ingrédients pour 4/ 5 personnes

Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d'œufs
- 500 ml de lait
- 50 g de sucre
- 50 g de chocolat noir coupé en morceaux
- 5 g d'extrait de vanille

Pour les blancs:

- 5 blancs d'œufs
- 20 g de sucre

- une grosse cuillère à soupe de confiture de mandarine. Je vous conseille la confiture Florian qui est vraiment excellente. Vous pouvez la commander en ligne et pas de risque de casse car le contenant est en métal! Pour la commander cliquez [ici](#).

Pour la présentation

- du cacao en poudre
- des éclats de chocolats noir (10 g coupé grossièrement au couteau pour le dressage)
- facultatif: quelques quartiers d'orange frais sans peau et des tranches fines d'orange déshydratées (12 h au four à 70° , chaleur tournante si vous n'avez pas de déshydrateur)

Préparation

- Faites chauffer le lait.



Faites chauffer le lait

- Ôtez du feu et ajoutez les 50 g de petits morceaux de chocolat. Mélangez: le chocolat doit avoir fondu complètement.



Ajoutez les morceaux de chocolat

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf. Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur. Reversez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 83°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.



Île flottante chocolat
mandarine

- Beurrez ou huilez légèrement votre terrine ou vos moules individuels pouvant contenir juste vos blancs. Montez les blancs au fouet avec 20 g de sucre. Ils ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser. En fin de montage incorporez le sucre: les blancs doivent être bien brillants, nuageux mais pas cassants.



Montez les blancs d'œuf en
neige

- Versez les blancs dans un plat et intégrez la confiture à l'aide d'une maryse.



Île flottante chocolat
mandarine

- Versez les œufs en neige dans votre ou vos moules en les tassant bien et lissez le dessus à l'aide d'une spatule. Enfourez au bain marie 10 mn à 120°.



Versez les œufs en neige
dans votre ou vos moules

- Après refroidissement démoulez délicatement les blancs en neige et coupez en tranches si vous avez opté pour la terrine. Utilisez une spatule coudée pour les déposer dans vos assiettes. Versez la crème tout autour et parsemez d'éclats de chocolat. Disposez quelques quartiers d'orange autour. Saupoudrez de cacao en poudre.



Île flottante chocolat mandarine

Œuf Oriental Basse température

Une jolie recette gourmande et originale autour de l'œuf. La cuisson des œufs se réalise basse température. Il faut donc utiliser un thermoplongeur ou si vous avez un Thermomix TM6 utilisez la fonction cuisson sous vide.

Pour la recette adaptée au Thermomix TM6 cliquez [ici](#).



Œuf Oriental 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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

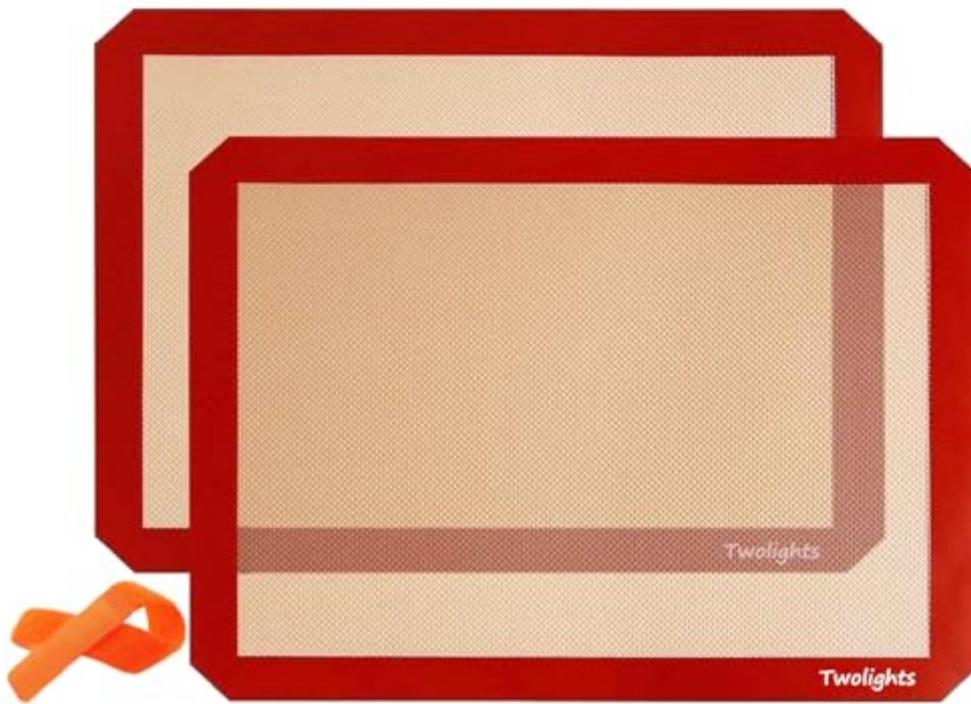
Matériel

- 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

- un silpat pour les tuiles. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



Tapis de Cuisson en Silicone 2 Pièces Sans BPA Anti-Adhérent
Toile Feuille de Cuisson Pâtisserie Twolights(40 * 30cm)

- Une Microplane Râpe à zester: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. Vous pouvez en trouver 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

Pour les œufs

- 4 œufs

Pour la Tuile au sarrasin

- 100 g de blancs d'œufs
- 1 pincée de sel fin
- 80 g de farine de sarrasin
- 50 g de beurre fondu
- graines de sésame ou de kasha

Pour la crème de sésame

- 150 g de tahini
- 130 g de yaourt
- 10 g de vinaigre de riz

Pour la garniture

- 3 oignon (environ 420 g)
- 1 carotte
- une gousse ail
- huile d'olive
- 6 à 8 g d'épices orientales (kefta, ras el hannout selon votre goût)
- 8 g de miel
- Poivre sel
- Câpres, olives noires et graines de sésame

Préparation

Pour les tuiles

- Mélangez les blancs d'œufs, la pincée de sel et la farine de sarrasin. Ajoutez le beurre fondu. Mélangez bien. Etalez finement sur une surface anti adhésive (sylpat ou papier cuisson) et saupoudrez de graines de kasha ou de sésame



Etalez finement sur une surface anti adhésive

- Enfournez à 150° pendant 15 à 20 mn selon les fours et l'épaisseur de votre tuile. Laissez refroidir et cassez en morceaux. Réservez .

Pour la crème de sésame

- Mélangez l'ensemble des ingrédients et réservez.



Mélangez l'ensemble des ingrédients et réservez

Pour les œufs basse température

- Cuisez les œufs au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 63,5° pendant 1 heure.



comptez 1 heure de cuisson pour les oeufs

Pour la Garniture (à réaliser pendant la cuisson des œufs)

- Coupez les oignons en brunoise.



Coupez les oignons

- Coupez la carotte également en brunoise.



Coupez la carotte en brunoise

- Faites revenir l'oignon avec un peu d'huile d'olive et les épices dans une poêle ; râpez la gousse d'ail à l'aide de votre Microplane par-dessus et ajoutez le miel. Les oignons doivent caraméliser. Ajoutez alors la brunoise de carotte et cuisez encore à feu doux 5 mn.



Ajoutez alors la brunoise de carotte et cuisez encore à feu doux 5 mn

Dressage

- Disposez un peu de garniture aux oignons au milieu de l'assiette de manière à former un nid. Ouvrez un œuf juste au-dessus et déposez-le délicatement dessus. Versez la crème de sésame tout autour. Saupoudrez de quelques câpres, d'olives noires et de graines de sésame et finissez par une tuile au sésame.



Œuf Oriental Basse température

Bouchées de volaille, butternut , citron confit (recette menu Thermomix en vidéo)

Un menu comme je les aime au Thermomix où tout cuit en même temps , sans surveillance, afin de réaliser un bon repas sain et équilibré. Et retrouvez la recette complète tout en vidéo en fin d'article.



Bouchées de volaille, butternut , citron confit (recette menu Thermomix en vidéo)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une

démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici. Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai 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.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous Please enter a valid asin

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g d'aiguillettes de poulet marinées avec un peu d'huile d'olive et de zeste de citron
- 40 g de citron confit au sel
- le zeste d'un citron jaune
- 50 g d'échalote
- 10 g de feuilles de persil plat
- 10 g de feuilles de coriandre

- 350 g de butternut coupé en dés
- 60 g d'oignon
- 10 g d'huile d'olive
- 350 ml de bouillon de légumes
- 50 g de jus d'orange et le zeste d'une orange
- 130 g pois chiches
- 150 g de couscous
- une cuillère à café de sel
- 10 g d'huile d'olive

Matériel

- Pour avoir un zeste très fin: une râpe Microplane. Vous pouvez en trouver 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

Préparation

- Versez les 150 g de couscous dans un plat avec 10 g d'huile d'olive et la cuillère à café rase de sel. Recouvrez avec 150 ml d'eau tiède. Mélangez avec une fourchette et laissez reposer.
- Placez les 500 g de poulet dans le bol et mixez 6 s / vit 6. Réservez au frais.
- Placez dans le bol 50 g d'échalote, 10 g de persil, 10 g de coriandre, le zeste fin d'un citron et les 35 g de citron confit au sel. Mixez 5 s/ vit 5. Rabattre et remixez 5 s/ vit 5.
- Mélangez cette préparation à la viande de poulet haché et formez des petites boulettes d'environ 50 g. Placez les boulettes dans le Varoma et réservez au frais. Placez les 60 g d'oignon dans le bol et 10 g d'huile d'olive; mixez 5 s/ vit 5. Rabattez les projections à l'aide de la spatule. Cuisez 5 minutes/ 100°/ vit 1.
- Ajoutez 350 g de bouillon de légume, 50 g de jus d'orange et le zeste fin d'une orange.
- Placez les dés de butternut dans le panier cuisson. Positionnez le Varoma contenant les boulettes de volaille ainsi que le plateau du Varoma dans lequel vous aurez placé la graine de couscous et les pois chiches sur le bol.
- Cuisez 25 mn / Varoma/ vitesse 1.
- Réservez l'ensemble du Varoma et le panier cuisson.
- Mixez le contenu du bol 30 s/ vit 10. Votre bouillon est prêt.
- Servez les bouchées de volaille avec les légumes et la graine; versez un peu de bouillon par-dessus et en parsemez de petites feuilles de coriandre.



Bouchées de volaille,
butternut , citron confit
(recette menu Thermomix en
vidéo)

Recette en Vidéo