Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstration et ateliers culinaires juillet 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 !**

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 (place limitées à 4 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- mardi 23 août à 18h30
- mercredi 24 août à 18h30
- jeudi 25 août à 18h30

- vendredi 26 août à 18h30
- lundi 29 août à 18h30
- mardi 30 août à 18h30
- mercredi 31 août à 18h30
- jeudi 1 septembre à 18h30
- vendredi 2 septembre à 18h30
- lundi 5 septembre à 18h30
- mardi 6 septembre à 18h30
- jeudi 8 septembre à 18h30
- vendredi 9 septembre à 18h30

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 JUILLET 2022, vous profitez de la promotion suivante

OFFRE D'UN « SPECIAL COMBI PACK »:

► 1 x Thermomix® TM6 *(d'une valeur de 1399,00€)*
► 1 bol de mixage supplémentaire TM6 *(d'une valeur de 245,00€)*

@ 1425,00€ au lieu de 1644,00€
= un avantage client de 219,00€!!
= un bol à 26,00€ !!!!

<u>CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CE PACK</u>:
► Commandé et payé en juillet 2022 – Commandé en juillet 2022 et payé en août 2022
► Uniquement pour clients particuliers au Benelux
► PAS d'application lors d'une vente à crédit
► NON cumulable avec d'autres actions

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

Danielle
Lions

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages…

– Je suis conseillère agrée 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 soutient 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…)

– 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 gouter de de délicieuses recettes

– Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison

-Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

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

Tempura thon et petits légumes, galettes de courgette

Un plateau repas à la japonaise cela vous tente? Mon amie japonaise Misako nous préparait de délicieux repas: c'était une suite de petits plats tous aussi délicieux les uns comme les autres; j'ai voulu avec modestie recréer un bento à son honneur: le bento est un repas individuel complet traditionnel de la culture japonaise, prêt à consommer, composé de diverses préparations. Tu nous manques Misako!

Tempura thon et petits légumes, galettes de courgette

Matériel

- un évideur de fruits et légumes. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci-dessous.

Triangle 72 092 45 00 dénoyauteur de fruits et légumes

- des cercles à pâtisserie de 7 cm de diamètre. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci-dessous.

AGDLLYD Emporte-pièces, Cercles de présentation,Lot de 4 Emporte-Pièces Ronds avec Poussoir en Acier Inoxydable De Haute Qualité …

- une spatule coudée pour retourner facilement vos galettes

Westmark Spatule Coudée Professionnelle, Angle, Flexible, Dimensions : 3 x 10 cm, Longueur : 25 cm, Acier Inoxydable/Plastique, Master Line, Noir/Argent, 31252270

- un râpe micro plane ultra pratique pour obtenir un zeste très fin

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

- 140 g de steak de thon par personne

Pour la tempura

- 1 œuf
- 65 g de farine
- 35 g de maïzena
- 100 ml d’eau bien froide gazeuse
- deux carottes
- une douzaine de mini asperges vertes

Pour la sauce

- 10 g de jus de citron vert et son zeste

- 20 g de soja sucre
- 10 g de vinaigre de riz
- 10 g d’huile de sésame
- des graines de sésame grillées au wasabi. Vous pouvez en trouver en cliquant ici

Pour les galettes de courgettes et les légumes

- 260 g de courgette
- 100 g de pommes de terre
- 2 gousses d’ail
- 50 g farine
- 2 œufs
- sel et poivre

Préparation

- Coupez les steaks de thon en morceaux. Réservez au frais.

Coupez les steaks de thon en morceaux

- Epluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Coupez l’extrémité des mini asperges. Réservez les légumes.

Coupez les carottes en bâtonnets

- Mélangez tous les ingrédients de la sauce et zestez le citron vert dans la sauce. Réservez.

Mélangez tous les ingrédients de la sauce

- Coupez les courgettes en quatre dans le sens de la longueur et ôtez-en les graines à l’aide d’un évideur. Puis coupez-les grossièrement en morceaux.

Coupez la courgette en deux
et ôtez les graines

- Epluchez les pommes de terre et coupez-les grossièrement en morceaux.

Épluchez les pommes de terre

- Mixez finement les courgettes, l'ail et les pommes de terre et mélangez-les avec les œufs battus et la farine. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Tempura thon et petits légumes, galette de courgette

- Versez un peu d'huile dans une poêle. Placez les cercles dans la poêle et versez un peu du mélange dans chaque cercle. Cuisez quelques minutes puis ôtez les cercles et retournez les galettes.

Placez les cercles dans la poêle et versez un peu du mélange dans chaque cercle

- Quand les galettes sont bien dorées réservez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant.

Quand les galettes sont bien dorées réservez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant.

- Fouettez l’œuf et l’eau glacée. Ajoutez la farine progressivement.

Fouettez l’œuf et l’eau glacée

- Faites chauffer votre huile de friture à 190 degrés. Plongez les légumes (carottes et asperges) puis le poisson dans la pâte à tempura et plongez-les au fur et à mesure dans l’huile chaude. Cuisez 30 à 40 secondes et réservez au fur et à mesure sur du papier absorbant. Servez l’ensemble avec un peu de salade verte et saupoudrez de graines de sésame grillées.

Tempura thon et petits légumes, galettes de courgette

Lotte marinée Basse température et sa déclinaison de cèleri (recette basse température)

Une nouvelle recette basse température à base d’un poisson que j’aime beaucoup: la lotte. La cuisson basse température lui convient particulièrement bien car sa chair a tendance a devenir dure à la cuisson si on ne la maîtrise pas… Pas de souci avec la basse température: vous aurez une lotte délicieusement tendre! Elle est accompagné de céleri branche que l’on ne cuisine pas souvent et c’est bien dommage car cru comme cuit il amène une touche herbacée très fraiche et croquante.

Lotte mariné Basse température et sa déclinaison de cèleri (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 » , « 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

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver ici:

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 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 pour zester très finement votre citron. Je vous conseille les râpes 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

Ingrédients pour 4 personnes

- 700 g de filet de lotte

Pour la marinade:

- 60 g d’huile d’olive
- le zeste d’un citron et son jus
- 30 g d’olives noires de Kalamata dénoyautées et coupées en petits morceaux et quelques unes supplémentaires pour le dressage
- un petit citron confit au sel coupé en tout petits morceaux(environ 35 g)
- 3 g de fenouil en poudre (si vous n’en trouvez pas dans

le commerce mixez tout simplement très finement des graines de fenouil que l’on trouve dans les épiceries bio)
- 6 g de miel
- 3 g de ras el hanout
- poivre du timut quantité selon votre goût (vous pouvez en trouver en cliquant ici)

Pour la garniture cèleri:

- 300 g de branches de cèleri branche pour les tronçons de cèleri cuits et 100 g de fines branches de céleri avec leurs feuilles pour la macédoine de cèleri cru
- une grosse noix de beurre
- 3 étoiles de badiane (anis étoilé)
- sel et poivre
- quelques feuilles de coriandre fraîches (quantité selon votre goût)
- 30 g de pignons de pin

Préparation

- Réalisez la marinade en mélangeant tous les ingrédients de celle-ci.

Réalisez la marinade

- Prélevez-en un tiers et faites mariner la lotte dedans pendant 30 minutes. Réservez le reste pour la macédoine

de cèleri.

Faites mariner la lotte dans la marinade

- Faites griller à sec les pignons de pin à 180° pendant 8 minutes. Réservez pour le dressage.

Faites dorer les pignons

- Nettoyez et coupez les grosses branches du cèleri en petits tronçons fins d’environ 4 cm de long.

Nettoyez et coupez les grosses branches du cèleri en petits tronçons

- Faites revenir ces tronçons avec une belle noix de beurre dans une poêle pendant quelques minutes puis ajoutez de l’eau à hauteur ainsi que les étoiles de badiane. Laissez cuire à feu doux jusqu’à ce que le céleri soit tendre. Au besoin rajoutez de l’eau en cours de cuisson. Réservez.

Laissez cuire à feu doux jusqu’à ce que le céleri soit tendre

- Ciselez finement les fines branches de cèleri avec leurs feuilles.

Ciselez finement les fines branches de cèleri

- Ciselez finement les feuilles de coriandre.

Ciselez les feuilles de coriandre

- Mélangez le reste de marinade, la coriandre et le cèleri ciselé. Réservez votre macédoine de cèleri cru.

Mélangez le reste de marinade , la coriandre et

le cèleri ciselé

- Mettez la lotte sous vide et faites la cuire au bain marie à l’aide de votre Thermoplongeur à 54° pendant 25 minutes. Si vous n’avez pas de sous videuse à cloche qui n’aspire pas les liquide emballez chaque morceau de lotte dans du film alimentaire avant de les placer dans vos sachets: ainsi la marinade ne sera pas absorbée par votre sous videuse.

Mettez la lotte sous vide

Dressage

- Préchauffez vos assiettes au four à 70°. Réchauffer vos tronçons de cèleri.
- Disposez un nid de tronçons de cèleri dans l’assiette et posez un morceau de lotte par dessus. Puis ajoutes la macédoine de cèleri cru tout autour. Vous pouvez également ajoutez le jus de cuisson rendu par la lotte sur le plat. Terminez par les pignons grillés.

Lotte mariné Basse température et sa déclinaison de cèleri (recette basse température)

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations Thermomix et ateliers culinaires Juin 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 !**

Thermomix® n'est pas épargné de la situation économique actuelle qui connait de nombreuses augmentations de prix dans divers secteurs. Les prix de l'énergie, de la main d'œuvre et des matières premières explosent, entraînant une forte hausse du prix de production du Thermomix® et donc
A partir du 1° JUILLET 2022 le prix de vente du TM6 va augmenter. Dépêchez-vous vite d'acquérir le vôtre avant le 1° juillet 2022!

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 (place limitées à 4 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- vendredi 17 juin à 18h30
- mardi 21 juin à 18h30
- lundi 27 juin à 18h30
- mardi 28 juin à 18h30
- mercredi 29 juin à 18h30
- jeudi 30 juin à 18h30
- vendredi 1° juillet à 18h30
- lundi 4 juillet à 18h30
- mardi 5 juillet à 18h30
- jeudi 7 juillet à 18h30
- vendredi 8 juillet à 18h30
- lundi 11 juillet à 18h30
- mardi 12 juillet à 18h30
- jeudi 14 juillet à 18h30
- lundi 18 juillet à 18h30
- mardi 19 juillet à 18h30
- mercredi 20 juillet à 18h30
- vendredi 22 juillet à 18h30
- mardi 26 juillet à 18h30
- mercredi 27 juillet à 18h30

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 JUIN 2022, vous profitez de la promotion suivante

POUR TOUT ACHAT DE:
► 1 x Thermomix® TM6

LE CLIENT RECOIT GRATUITEMENT:
► 1 an de garantie supplémentaire – il s'agit d'un an supplémentaire après la garantie légale de 2 ans – **d'une valeur de 100,00€**

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:
► Commandé et payé en juin 2022 – Commandé en juin 2022 et payé en juillet 2022
► Uniquement pour clients particuliers au Benelux
► PAS d'application lors d'une vente à crédit
► NON cumulable avec d'autres actions

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

Danielle
Lions

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages…

Pourquoi me choisir ?

– Je suis conseillère agrée 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 soutient 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…)

– 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 gouter de de délicieuses recettes

– Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison

-Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

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

Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

Recette hyper classique mais tellement gourmande! J’aime le Tiramisu bien onctueux et votre Thermomix va vous permettre de le réaliser en quelques minutes ; vous n’aurez plus qu’à monter vos verrines.

J’aime également qu’il soit bien parfumé: je vais vous livrer ma petite astuce de manière à utiliser un sucre vanillé naturel qui va amener cette touche encore plus gourmande. Ce sucre, réalisé grâce à votre Thermomix, est le secret de la

réussite de cette recette.

Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

Et pour encore plus de facilité suivez la recette en vidéo en bas de l'article!

Abonnez-vous à ma chaîne YouTube et suivez bientôt mes recettes live en direct!

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:

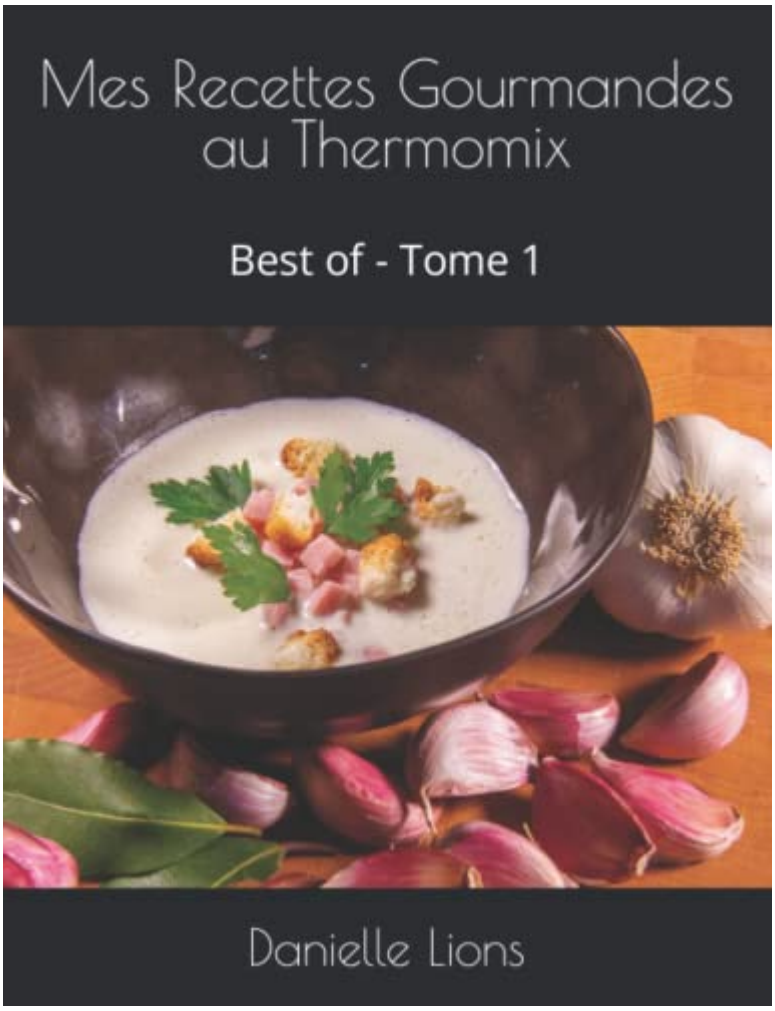
gourmantissimes@gmail.com

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 connaitre 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 paraitre. 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

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: aucun

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 verrines

- 10 g de gousse de vanille séchées: quand vous prélevez les grains de vanille sur une gousse , surtout ne jetez pas cette dernière. Laissez-la sécher à température ambiante pendant plusieurs jours jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche. Faites ainsi à chaque fois que vous prélevez les grains d'une gousse. Gardez les gousses séchées dans une boite hermétique et quand vous en avez suffisamment vous en mixerez 10 g avec 100 g de sucre en poudre(voir ci-dessous). Vous aurez besoin de 70 g de ce sucre vanillé pour la recette.
- une tasse de café froid
- des biscuits à la cuillère
- 250 g de crème fraiche liquide entière
- 50 g de jaune d'œuf
- 100 g de mascarpone
- cacao en poudre

Préparation

- Commencez par préparer votre sucre vanillé: versez 100 g de sucre en poudre dans le bol avec 10 g de gousse de vanille séchée et mixez 30 secondes/ vit 10. Ce sucre se conserve dans un pot hermétique.
- Préparez une tasse de café: il vous servira à imbiber vos biscuits. Attention: le café doit être refroidi quand vous plongerez vos biscuits dedans.
- Positionnez le fouet dans le bol. Versez 250 g de crème fraiche liquide entière dans le bol avec 20 g de sucre

vanillé. Replacez le couvercle du bol sans le capuchon . Mixez 1 mn/ vit 3.5 . Surveillez votre crème au travers de l'orifice du couvercle: la prise de la crème peut parfois prendre plus ou moins de temps selon la qualité de cette dernière (entre 40 secondes et 1 minute). Réservez la crème montée dans un grand bol et placer au frais.

- Nettoyez le bol et le fouet. Replacez le fouet dans le bol. Versez 50 g de jaune d'œuf et les 50 g de sucre vanillé restant dans le bol. Mixez 1 mn/ vit 3.5 .
- Ajoutez les 100 g de mascarpone dans le bol et mixez de nouveau 1 mn/ vit 3.5 .
- Versez le mélange mascarpone/ jaune d'œuf avec la crème que vous aviez réservée au frais. Mélangez délicatement avec une maryse.
- Puis trempez vos biscuits rapidement dans le café. Placez quelques morceaux de biscuits dans le fond des verrines. Recouvrez avec la crème mascarpone et recommencez jusqu'à remplir vos verrines.
- Saupoudrez de cacao en poudre. Vous pouvez râper également des petits copeaux de chocolat par dessus pour amener une touche de croquant.
- Placez au frais pendant au minimum 3 heures et dégustez avec volupté!

Recette en vidéo

L’oignon dans tous ses états (recette basse température de Claire Smyth)

Il n’y a pas que la viande ou le poisson que la cuisson basse température sublime. Certains légumes comme l’oignon en font également partie. Je vous propose aujourd’hui une recette de la talentueuse cheffe Anglaise Claire Smyth, première femme chef britannique à obtenir et conserver trois étoiles Michelin et également distinguée «Meilleure femme chef du monde» en 2018.

La cheffe a présenté cette recette lors d’une émission Top Chef 2022: elle y cuisine un plat où oignon est la star; je m’en suis inspirée pour essayer modestement de reproduire la recette dont les grammages n’ont pas été révélés. La recette n’est pas trop technique (et le secret réside dans la découpe des oignons) mais demande plusieurs préparations bien distinctes.

Le résultat est sublime…Vous pouvez tout préparer à l’avance dans cette recette et réchauffer au four les oignons et la compoté avant de servir (15 mn à 120°) . Le plat se sert tiède.

Pour plus d’informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

L’oignon dans tous ses états (recette basse température de Claire Smyth)

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

- 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 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 spatule coudée pour décoller les chips de parmesan sans les casser

Spatule Patisserie Anglées, Spatule à Palette en Acier Inoxydable, décorative pour le glaçage du gâteau, des Cupcakes et des pâtisseries, Lot de 4

Ingrédients pour 6 demi oignons

Pour la cuisson des oignons

- 4 oignons jaunes
- 75 ml de vinaigre de Xeres
- 250 ml de vin rouge (bordeaux)

Pour la crème de fromage

- 200 g de cheddar
- 150 g de parmesan
- 50 ml de lait entier
- 100 ml de crème fraiche liquide entière

Pour la crumble de parmesan

- 20 g de farine
- 20 g de beurre mou(pommade)
- 15 g de parmesan
- une pincée de muscade

Pour les chips de parmesan

- parmesan râpé

Pour les pickles d’oignon rouge: pour les ingrédients et recette cliquez ici.

Pour le dressage

- oignon jeunes ciselés (cebettes)
- ciboulette
- fleurs d’oignon ou de ciboulette (si c’est la saison)

Préparation

- Réalisez le crumble de parmesan : mélangez la farine, le beurre pommade, le parmesan, la pincée de muscade jusqu’à obtention d’une pâte friable. Etalez la pâte sur une surface anti adhésive. Placez au four pendant 20 minutes à 180° et émiettez quand c’est froid ; réservez.

Réalisez le crumble de parmesan

- Versez du parmesan râpé en petit tas sur une surface anti adhésive. Placez au four pendant 15 à 20 minutes à 180°. Laissez refroidir et décollez les chips à l'aide d'une petite spatule coudée. Réservez.

Les tuiles de parmesan sont prêtes

- Versez le vin rouge et le vinaigre dans une casserole et faire réduire: il doit vous rester 75 ml. Laissez retomber en température. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre après réduction.

Versez le vin rouge et le vinaigre dans une casserole et faire réduire

- Epluchez les 4 oignons: attention leur découpe doit être très précise; le succès de la tenue des oignons réside dans cette découpe. Commencez par ôtez la base de

l’oignon sans toutefois trop entamer ce dernier: il ne faut pas supprimer compétemment la base, juste qu’elle soit « propre ».

Ôtez la base de l’oignon

- Puis à partir de cette base enlevez les feuilles jaunies du haut vers le bas en direction de la base.

Enlevez les feuilles jaunies des oignons

- Vous devez obtenir un bel oignon tout lisse dont vous avez conservé la petite base qui maintient tous les feuillets. Puis en gardant la base sur le haut coupez vos oignons en deux en partant du milieu du petit rond de la base: vous obtenez 8 demi oignons en ayant préservé pour chacun une demi base à laquelle sont attachés les feuilles.

Vous obtenez un oignon bien lisse

- Placez les 8 demi oignons sous vide avec la réduction de vin rouge et vinaigre refroidie. Si vous n’avez pas de sous videuse à cloche qui permet de ne pas aspirer les liquides, congelez au préalable la réduction et placez-la congelée dans le sachet ; cela évitera à votre sous videuse d’aspirer la marinade…Cuisez les oignons sous vide au bain marie dans cette réduction 1h30 à 83°5.

Placez les 8 demi oignons sous vide

- Après cuisson sortez les oignons des sachets et gardez bien la marinade de vin rouge. Séparez délicatement les pétales : gardez les plus belles pour le dressage et le reste va servir à faire une compoté. Attention : choisissez bien les pétales à réserver (3 ou 4 par demi oignon) : elles doivent servir à reconstituer un demi

oignon après les avoir farcies avec la crème de fromage. Et faites attention de ne pas mélangez les pétales des différents oignons sinon elles ne s’imbriqueront plus les unes dans les autres!

Choisissez bien les pétales d’oignon à réserver

- Placez le restant des oignons cuits dans une casseroles et cuisez doucement pour réaliser votre compoté. Quand ils sont tendres et caramélisés mixez finement et réservez votre compoté d’oignon.

Réalisez votre compoté d’oignon

- Faites fondre le lait, la crème et le fromage à feu doux: puis mixez finement le tout. Laissez retomber en température et remplissez les pétales d’ognon en commençant par la plus grosse Puis imbriquez-les une

dans les autres au fur et à mesure de manière à reconstituer un demi oignon.

Reconstituez un demi oignon

- Pour finir faites réduire le restant de la marinade de cuisson : il faut qu'elle soit un peu sirupeuse.

Réduire la marinade presque à glace

Dressage

- Pochez la compoté d'oignon dans le fond de l'assiette; posez un demi oignon reconstitué par-dessus. Saupoudrez avec le crumble de parmesan, les cebettes ciselées, quelques tiges de ciboulette, les fleurs d'oignon si c'est la saison, et les pickles d'oignon rouge. Et pour finir placez une chips de parmesan à côté de l'oignon et quelques points de réduction de la marinade vin rouge

des oignons tout autour.

oignon BT Claire smyth

Tarte pamplemousse romarin

J’adore le romarin que l’on utilise le plus souvent en cuisine mais vous pouvez également vous en servir pour parfumer vos desserts!

Pour cela c’est très simple: vous pouvez soit infuser le romarin (dans du lait pour parfumer une crème, dans un sirop…) mais vous pouvez en faire une poudre qui vous servira à parfumer vos salades de fruits et vos pâtes comme ici la

pâte sablée.

La réalisation de la poudre de romarin est ultra simple: faites sécher à température ambiante des branches de romarin pendant plusieurs jours et prélevez les petites feuilles bien sèches; il ne reste plus qu’à les mixer et conserver cette poudre dans un bocal hermétique. Vous pouvez aussi en trouver dans les magasins bio.

Tarte pamplemousse romarin

Matériel

- un cercle à tarte rectangulaire de 35 cm sur 10 cm et 2.5 cm de hauteur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Gobel 865310 Flan à Tarte Rectangulaire Inox Bords Roulés 35*10 cm

- un robot pâtissier ou vos petites mains…Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Moulinex Robot pâtissier, Capacité bol 4,6 L, 8 vitesses + Pulse, Technologie Fouet Whisk pour un fouettage parfait, Batteur et pétrin en fonte d'aluminium, 1100 W, Masterchef Gourmet blanc QA510110

- une spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Spatule Patisserie Anglées, Spatule à Palette en Acier Inoxydable, décorative pour le glaçage du gâteau, des Cupcakes et des pâtisseries, Lot de 4

Ingrédients pour une tarte rectangulaire (6 personnes)

Pour la pâte

- un œuf
- 170 g de farine
- 30 g de poudre d’amande
- 90 g de sucre glace
- 50 g de fécule de maïs
- 1 g de sel
- 80 g de beurre mou
- 8 g de poudre de romarin

Pour la crème d’amande

- 100g de poudre d’amandes
- 10 g de fécule de maïs
- 80g de sucre glace
- 20g de lait d’amande
- 80g de beurre à température mou
- un oeuf

Pour le sirop

- 65 g de jus d’orange
- 10 g de jus de citron
- 35 g de sucre semoule
- une belle branche de romarin frais

Et bien sûr

- 3 pamplemousse roses
- des amandes effilées grillées à sec dans une poêle ou au four

Préparation

- Commencez par le sirop : placez tous les ingrédients et portez à ébullition. Mélangez bien puis ôtez du feu et filmez le récipient. Laissez infuser à température ambiante et préparez votre pâte.

Préparez le sirop

- Passez les amandes effilées au four ou à sec à la poêle pendant quelques minutes pour les dorer. Réservez.

Torréfiez les amandes pendant 10 minutes au four à 180°

- Placez la feuille sur votre robot. Versez la farine, la poudre d'amande, la fécule de maïs, le sucre glace, la poudre de romarin et le beurre coupé en morceaux dans votre bol mixeur. Mélangez pour obtenir une pâte sablée et ajoutez l'œuf. Quand tout est bien mélangé formez une « boule » en forme de rectangle. Filmez la pâte et placez au frais pendant deux heures.

Formez une « boule » en forme de rectangle

- Pendant ce temps préparez la crème d'amande: travaillez le beurre avec le sucre avec une fourchette pour le

rendre bien mou.

Travaillez le beurre à la fourchette

- Ajoutez la poudre d’amande et la fécule de pommes de maïs. Mélangez bien. Puis ajoutez le lait d’amande et l’œuf préalablement battu à la fourchette. Mélangez bien. Réservez.

Ajoutez le lait d’amande et l’œuf préalablement battu à la fourchette

- Abaissez la pâte en un long rectangle un peu plus grand que votre cercle à tarte. Déposez votre cercle à tarte sur une surface anti adhésive et disposez la pâte par dessus.

Disposez la pâte sur le moule

- Découpez le surplus de pâte tout autour à l’aide d’un petit couteau. Gardez les chutes pour réaliser des petits sablés à grignoter pour l’heure du thé ou du goûter.

Découpez le surplus de pâte tout autour à l’aide d’un petit couteau

- Piquez la pâte à l’aide d’une fourchette. Placez ce fond de tarte au frais pour 30 mn.

Piquez la pâte à l’aide d’une fourchette

- Etalez la crème d’amande sur la tarte à l’aide d’une petite spatule coudée. Enfournez à 180° pendant 35 minutes.

Etalez la crème d’amande sur la tarte

- Pendant la cuisson du fond de tarte pelez à vif les pamplemousses et prélevez-en les suprêmes avec un petit couteau.

Ôtez la peau du pamplemousse

- Trempez les suprêmes de pamplemousse dans le sirop et disposez-les sur la tarte refroidie et laquez les quartiers de pamplemousse avec un peu de sirop préalablement filtré par-dessus. Saupoudrez d’amandes effilées.

Laquez les quartiers de pamplemousse

- Et on déguste!

Tarte pamplemousse romarin

Saumon au vert (recette Thermomix)

Un plat menu all in one délicieux réalisé en moins de 30 minutes sans avoir à surveiller quoi que ce soit…Et c'est possible grâce au Thermomix. Vous n'avez plus qu'à vous régaler.

Et suivez la recette en intégralité en vidéo en fin d'article!

Saumon au vert (recette Thermomix en vidéo)

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:

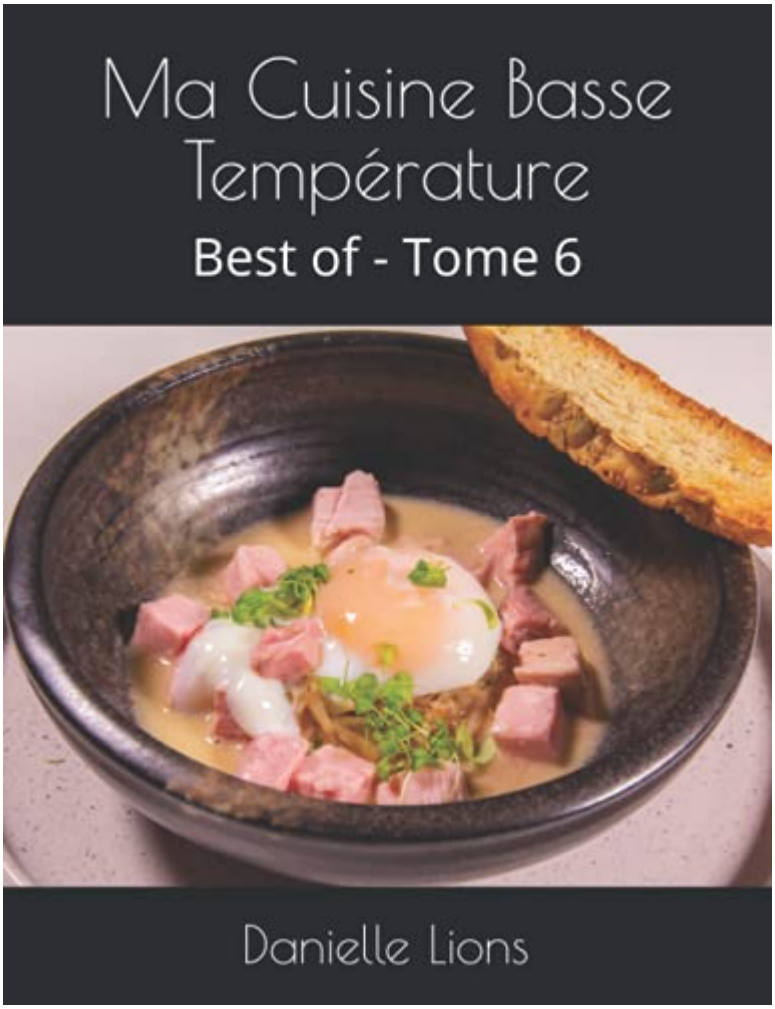
gourmantissimes@gmail.com

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 connaitre 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 paraitre. 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



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 28 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 dos de saumon d’environ 180 g chacun, légèrement marinés avec un peu de jus de citron vert et de l’huile d’olive
- 2 blancs de poireaux coupés en rondelles
- 150 g d’oignon épluché
- deux gousses d’ail épluchées
- 20 g de beurre
- 100 g de feuilles de laitue coupées grossièrement
- 200 ml de bouillon de volaille
- 30 g de feuilles de persil
- 6 g de curry en poudre
- 20 g de crème fraiche liquide entière
- 30 g de ricotta

Préparation

- Placez 150 g d’oignon, 2 gousses d’ail et 20 g de beurre dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Utilisez la spatule pour rabattre les projections. Cuisez 5 mn/ 100°/ vit 1.
- Ajoutez 100 g de feuilles de laitue grossièrement coupées ainsi que 200 g de bouillon de légume.
- Placez les rondelles de poireaux dans le Varoma et posez celui-ci sur le couvercle. Cuisez 18 mn/ 100°/ vit 1.
- Placez le saumon sur le plateau du Varoma et poursuivez la cuisson selon l’épaisseur de vos morceaux 3 à 4 minutes/ Varoma/vit 1.
- Réservez le saumon et les poireaux de côté.
- Ajoutez 30 g de feuilles de persil, les 20 g de crème, les 30 g de ricotta et les 6 g de curry dans le bol. Mixez 40 s / vit 10. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Saumon au vert (recette Thermomix en vidéo)

Recette Thermomix en Vidéo:

Où acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations Thermomix et ateliers culinaires Mai 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 !

Thermomix® n'est pas épargné de la situation économique actuelle qui connait de nombreuses augmentations de prix dans divers secteurs. Les prix de l'énergie, de la main d'œuvre et des matières premières explosent, entraînant une forte hausse du prix de production du Thermomix® et donc
A partir du 1° JUILLET 2022 le prix de vente du TM6 passera de 1296 euros à 1399,00€ TTC. Dépêchez-vous vite d'acquérir le vôtre avant le 1° juillet 2022!

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 (place limitées à 4 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- lundi 23 mai 2022 à 18h30 (complet)
- mardi 24 mai 2022 à 18h30 (complet)
- mercredi 25 mai 22 à 18h30 (complet)
- jeudi 26 mai 2022 à 18h30
- vendredi 27 mai 2022 à 18h30
- lundi 30 mai 2022 à 18h30
- mardi 31 mai à 18h30
- jeudi 02 juin 2022 à 18h30
- vendredi 03 juin 2022 à 18h30
- mardi 07 juin à 18h30
- mercredi 08 juin à 18h30
- jeudi 9 juin à 18h30
- vendredi 10 juin à 18h30

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 Mai 2022, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

EN MAI 2022,
POUR TOUT ACHAT DE:
► 1 x Thermomix® TM6

LE CLIENT RECOIT GRATUITEMENT:
► 1 x Sac de transport Thermomix® (Valeur = 54,45€)

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CE CADEAU:
► Commandé et payé en mai 2022
► Uniquement pour clients particuliers au Benelux
► NON cumulable avec d'autres actions

PAS d'application lors d'une vente à crédit

sac Thermomix

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

Danielle
Lions

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages…

Pourquoi me choisir ?

– Je suis conseillère agrée 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 livre dans ce domaine) pour vous amener mon soutient 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…)

– 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 gouter de de délicieuses recettes

– Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison

-Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

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

Rôti de veau, fèves et asperges, sabayon moutarde (recette basse température)

Une recette de saison: un veau extrêmement tendre servi avec des petits légumes de printemps et un léger sabayon à la moutarde. **Pour le recette adaptée au Thermomix (sans cuisson basse température mais vapeur) cliquez ICI.**

Rôti de veau, fèves et asperges, sabayon moutarde (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 » , « 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

Materiel

- 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 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

Ingrédients pour 4 personnes

- Rôti de veau (d’environ 700 G)
- 60 g d’oignon
- 10 g de gousses d’ail
- 10 g d’huile d’olive
- 500 g de fèves fraiches
- 200 g de petites asperges vertes
- huile d’olive

- Sel et poivre

Pour le sabayon

- 4 jaunes d’œuf
- 4 cl de champagne ou de vin blanc
- le jus d’un demi citron
- 60 g de beurre
- 25 g de moutarde
- sel et poivre

Préparation

- Ciselez l’oignon. Placez le dans une poêle avec l’ail râpé avec un peu d’huile d’olive et faites le revenir jusqu’à ce qu’il soit bien translucide. Rectifiez l’assaisonnement. Réservez.

Faites revenir l’oignon et l’ail avec un peu de beurre

- Si vous utilisez des fèves fraiches : portez de l’eau à ébullition et versez-y les fèves. Comptez environ 4 à 5 mn de cuisson et égouttez les fèves en les passant sous l’eau froide pour stopper la cuisson. Epluchez les fèves à l’aide d’un petit couteau.

Enlevez la peau des fèves

- Refaites bouillir de l’eau et plongez-y les fèves pelées. Comptez 8 à 10 minutes de cuisson. Les fèves doivent être tendres. Réservez quelques fèves entières pour le dressage. Mixez le restant des fèves et l’oignon réservé. Rectifiez l’assaisonnement : votre purée de fèves est prête, réservez-la.

Réservez la purée

- Vous allez avoir deux cuisson sous vide : une de 20 mn pour les asperges et une de deux heures pour le veau. Vous pouvez cuire les asperges sous vide la veille, réserver le sachet au frais et profiter de la cuisson du veau le jour même pour les réchauffer en les plaçant dans le bain de cuisson du veau 20 mn avant de servir.
- Nettoyez les asperges et ôtez le bout un peu dur.

Coupez les queues des asperges vertes

- Mettez les asperges sous vide avec une noix de beurre, une pincée de sel et de poivre. Cuisez les asperges sous vide basse température au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 90° pendant 20 minutes.

Mettez les asperges sous vide

- Faites revenir le rôti sur toutes ses faces dans une poêle pour le colorer : le but n’est pas de cuire mais de lui donner une belle couleur dorée.

Faites revenir le rôti de veau dans une cocotte à feu vif

- Laissez retomber en température et laquez le rôti avec de la moutarde. Placez le rôti sous vide et faites le cuire au bain marie à l’aide de votre Thermoplongeur 2h à 67°.

Placez le rôti sous vide

Il ne reste plus qu’à réaliser le sabayon juste avant de servir :

- Faites chauffer une casserole remplie d’eau ; dans un cul de poule en métal versez tous les ingrédients sauf le beurre et la moutarde. Placez le cul de poule sur le bain marie et fouettez en permanence pendant environ 8 minutes afin d’obtenir un mélange mousseux . Hors feu ajoutez le beurre coupé en morceaux et la moutarde.

Fouetter sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient

Dressage

- Coupez le rôti en tranches.

Coupez le rôti en tranches.

- Dressez la purée au milieu de l’assiette ; disposez les morceaux de viande puis les asperges . Versez un peu de sabayon tout autour.

Rôti de veau, fèves et asperges, sabayon moutarde (recette basse température)

Brioche aux pommes, raisins et noix de pécan

Bientôt Pâques, ses œufs en chocolat mais aussi ses brioches! Cette année je vous dévoile la recette que ma grand-mère maternelle réalisait avec les pommes de son jardin. J'y ai juste ajouté les noix de pécan qui amènent le petit plus gourmand qui va vous faire encore plus craquer!

Cette pâte à brioche est assez liquide; il faut donc la cuire dans un moule à cake.

POUR LA RECETTE AU THERMOMIX cliquez ici.

Brioche aux pommes, raisins et noix de pécan

Matériel

- un moule à cake en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake Silicone Terre Cuite

- un robot pâtissier ou un Thermomix: si utiles dans votre cuisine pour réaliser parfaitement toutes vos pâtes et plus encore avec le Thermomix.

KitchenAid 5K45SSEOB Classic Robot pâtissier Noir 4,3 L

Ingrédient pour une brioche

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 25 ml de lait
- 40 g de sucre en poudre
- 10 g de levure boulangère sèche
- 150 g de beurre mou coupé en morceaux
- 5 g d’extrait de vanille
- 5 g d’épices à vin chaud ou à spéculos (chez girofle et cannelle)
- 2 g de sel
- un jaune d’œuf pour dorer votre brioche avant cuisson

- 200 g de pommes

- 25 g de sucre en poudre
- sirop d’érable
- 30 g de noix de pécan
- 30 g de raisins secs

Préparation

- Commencez par préparer la garniture: pelez les pommes et ôtez le cœur avec les pépins. Coupez les pommes en petits dés.

Détaillez les pommes en petits dés

- Faites-les revenir dans une casserole avec 25 g de sucre et une petite noix de beurre. Ils faut qu’elles restent un peu croquantes. Réservez.

Cuisez les pommes avec une noix de beurre et le sucre

- Faites tremper les raisins dans un peu d’eau chaude (ou si vous préférez un peu d’alcool comme du cognac ou calvados) pour les réhydrater. Réservez.

Trempez les raisins secs dans un peu d’eau chaude

- Mélangez les noix de pécan avec un peu de sirop d’érable, juste pour bien les enrober.

Mélangez les noix de pécan avec le sirop

- Délayez la levure dans les 25 ml de lait.

Délayez la levure

- Tamisez la farine dans un grand bol. Ajoutez le sucre, le sel.

Tamisez la farine

- Battez les œufs légèrement avec une fourchette.

Battez les œufs rapidement

- Puis ajoutez les œufs battus, l’extrait de vanille, les

épices à vin chaud et la levure dissoute dans le lait à la farine. Pétrissez pendant 5 minutes pour obtenir une pâte assez dense. Puis ajoutez au fur et à mesure le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez encore 5 mn : le beurre doit être complètement incorporé à la pâte.

Pétrissez

- Ajoutez alors les pommes, les raisins et les 3/4 des noix de pécan. Vous saupoudrerez le dernier quart des noix sur la brioche juste avant d'enfourner. Versez la pâte obtenue dans un grand récipient et recouvrez-la d'un torchon humide. Laissez lever la pâte pendant 1 heure 30 à 2 heures: elle doit avoir doublé de volume. Si votre four peut chauffer à 30 ° utilisez-le alors pour faire lever la pâte à l'intérieur de celui ci.

Laissez lever la pâte

- Beurrez un moule à cake ou utilisez un moule à cake anti

adhésif; dégazez la pâte et versez-la dans votre moule. Refaites lever la pâte pour qu'elle arrive à la lisière du moule.

- Badigeonnez le dessus de la brioche avec un peu d'œuf battu. Puis saupoudrez du reste de noix de pécan. Enfournez 30 minutes à 180°.

Brioche aux pommes, raisins et noix de cajou

Mon gourmand pain perdu

Le pain perdu est un petit plat familial que nous aimons tous mais pas très glamour au visuel dans une assiette. C'est un dessert ou goûter gourmand qui nous rappelle notre enfance et

très réconfortant.

Facile à faire, avec des ingrédients que nous avons dans nos placards, je l'ai un peu revisité pour vous en proposer une version amusante accompagnée d'un dip au chocolat pour encore plus de gourmandise.

Mon gourmand pain perdu

Matériel

- une spatule coudée: elle vous sera nécessaire pour déplacer vos bâtonnets de pain perdu pendant leur cuisson. Ce type de spatule est indispensable si vous cuisinez souvent. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

BrilliantDay Spatules Coudées à Pâtisserie, Lot de 3, Glaçage Coudée Spatule en Acier Inoxydable Spatule de Cuisine avec Poignée pour la Cuisson et la Décoration de Gâteau Sup

Ingrédients pour 4 personnes

- des tranches de pain rassis ou de brioche: il vous faudra compter 3 ou 4 bâtonnets de pain de 12 cm de long et de 1,5 cm d’épaisseur par personne. Si votre pain n’est pas assez sec, passez-le au four à 100° pendant environ 15 mn et peut être plus selon l’état de sécheresse de votre pain…
- lait (environ 15 cl)
- un oeuf battu
- beurre
- du sucre vanillé maison: ne jetez pas les gousses de vanille dont vous prélevez les graines pour une recette…

Laissez-les sécher à température ambiante ou au four et mixez-les avec du sucre en poudre. Vous obtiendrez du sucre glace bien vanillé. Proportion: 2 gousses et 100 g de sucre

Pour le dip au chocolat

- 35 g de sucre en poudre
- 55 g de jaune d’œuf
- 10 g de fécule de maïs
- 300 de lait entier
- 100 g de chocolat noir en morceaux pour le dip et quelques carrés supplémentaires que vous émietterez avec un couteau pour amener du croquant au dip

Préparation

- Pour le sucre vanillé: il vous faudra deux gousses de vanille déjà utilisées et séchées au four.

gousses de vanille séchées

- Mixez finement vos gousses de vanilles avec 100 g de sucre en poudre. Réservez. Juste avant de servir vous saupoudrerez votre pain perdu avec ce sucre vanillé…

Mixez finement

- Pour le dip au chocolat: faites chauffer le lait.

Faites chauffer le lait

- Pendant ce temps fouettez les 55 g de jaune d’œuf avec 35 g de sucre en poudre. Le mélange doit blanchir. Puis ajoutez la fécule de maïs.

Fouettez jaunes et sucre

- Versez le lait chaud sur le mélange précédent et remettez sur le feu jusqu’à ce que le mélange épaississe. Puis versez le mélange sur les 100 g de chocolat coupé en morceaux. Mélangez bien .

Puis versez le mélange sur le chocolat coupé en morceaux

- Versez dans un plat et filmez au contact. Mettez au frais.

Versez dans un plat et filmez au contact

- Coupez en petits morceaux deux ou trois carrés de chocolat pour en faire de copeaux. Réservez.

Réalisez des copeaux de chocolat

- Pour le pain perdu: coupez les tranches de pain ou brioche en bâtonnets et ôtez la croûte (12 cm de long et 1,5 cm d’épaisseur). Passez-les au four si vos bâtonnets ne sont pas assez rassis.

Coupez les tranches de pain

- Passez-les au four si vos bâtonnets ne sont pas assez rassis pour les rendre plus secs.

Passez les bâtonnets au four

- Trempez les bâtonnets dans le lait puis dans l’œuf battu.

Trempez les bâtonnets dans le lait puis dans l’œuf battu

- Faites dorer les bâtonnets avec une noix de beurre dans une poêle sur leurs 4 côtés. Déposez-les au fur et mesure sur du papier absorbant.

Faites dorer les bâtonnets avec une noix de beurre

- Saupoudrez-les avec votre sucre glace vanillé.

Saupoudrez le pain perdu avec le sucre vanillé

- Servez le pain perdu avec le dip au chocolat sur lequel vous avez saupoudré les copeaux de chocolat…

Mon gourmand pain perdu

Mon gourmand pain perdu

Poulet Saté, cacahuètes (menu

recette Thermomix en vidéo)

Un plat d'inspiration asiatique et surtout réalisé en 30 minutes sans rien surveiller avec votre Thermomix! Et suivez la recette en vidéo en fin d'article pour encore plus de facilité!

Poulet Saté, cacahuètes (menu recette Thermomix en vidéo)

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:

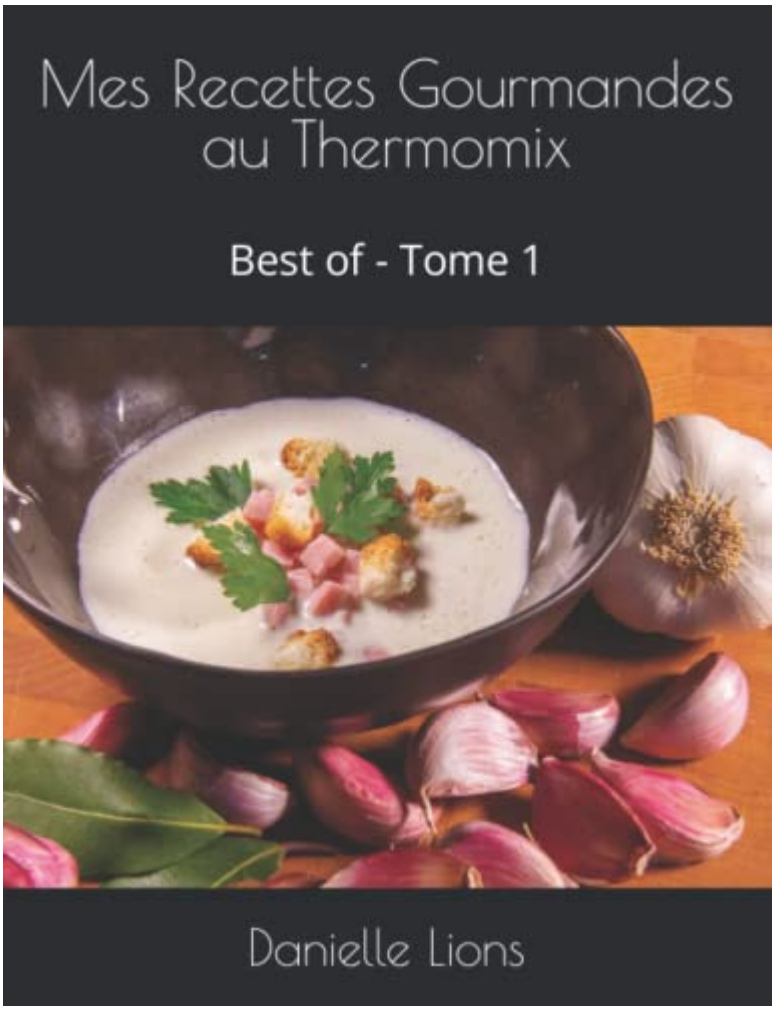
gourmantissimes@gmail.com

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 connaitre 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 paraitre. 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

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 180 g d’aiguillettes de poulet par personne légèrement marinées avec un peu d’huile de sésame et de la sauce soja
- 120 g d’oignon
- 3 gousses d’ail
- 5 g de gingembre frais
- 10 g d’huile d’arachide
- 6 g d’épices Saté (magasins spécialisés en épices ou cliquez ici)
- 40 g de pâte de cacahuètes **non sucrée** (dans les épiceries bio)
- deux patates douces épluchées et coupées en petits dés
- 20 g de concentré de tomate
- 350 ml de bouillon de légume
- deux cuillérées à soupe de crème de coco
- cacahuètes salés pour la présentation
- coriandre en feuilles

Préparation

- Placez 5 g de gingembre, 120 g d’oignon, les 3 gousses d’ail et les 10 g d’huile d’arachide dans le bol et mixez 5 s / vit 5. Rabattez les projections avec la spatule et cuisez 5 mn / 100° / vit 0.5.
- Ajoutez les 40 g de pâte de cacahuète, 20 g de concentré de tomate, les 6 g d’épices Saté et 350 ml de bouillon de légume.
- Positionnez les dés de patates douces dans le Varoma et

cuisez 15 mn/ Varoma/ vit 1.

- Placez le poulet sur le plateau du Varoma et poursuivez la cuisson 10 mn/ Varoma/ vit 1.
- En fin de cuisson réservez le poulet et les patates douces. Ajoutez deux cuillérées à soupe de crème de coco dans le bol et mixez la sauce 40 s/ vit 10.
- Versez la sauce dans les assiettes et placez les dés de poulet et de patates douces sur la sauce. Parsemez de cacahuètes salés et de feuilles de coriandre.

Recette en vidéo