

Flans d'aubergine, pois chiches et tomate (recette végétarienne menu Thermomix en vidéo)

Un plat gourmand pour tous les végétariens qui ont envie de se régaler. Et avec votre Thermomix ce sera un jeu d'enfant.

Vous trouverez la vidéo de cette recette en fin d'article.



Flans d'aubergine, pois chiches et tomate (recette végétarienne menu Thermomix)

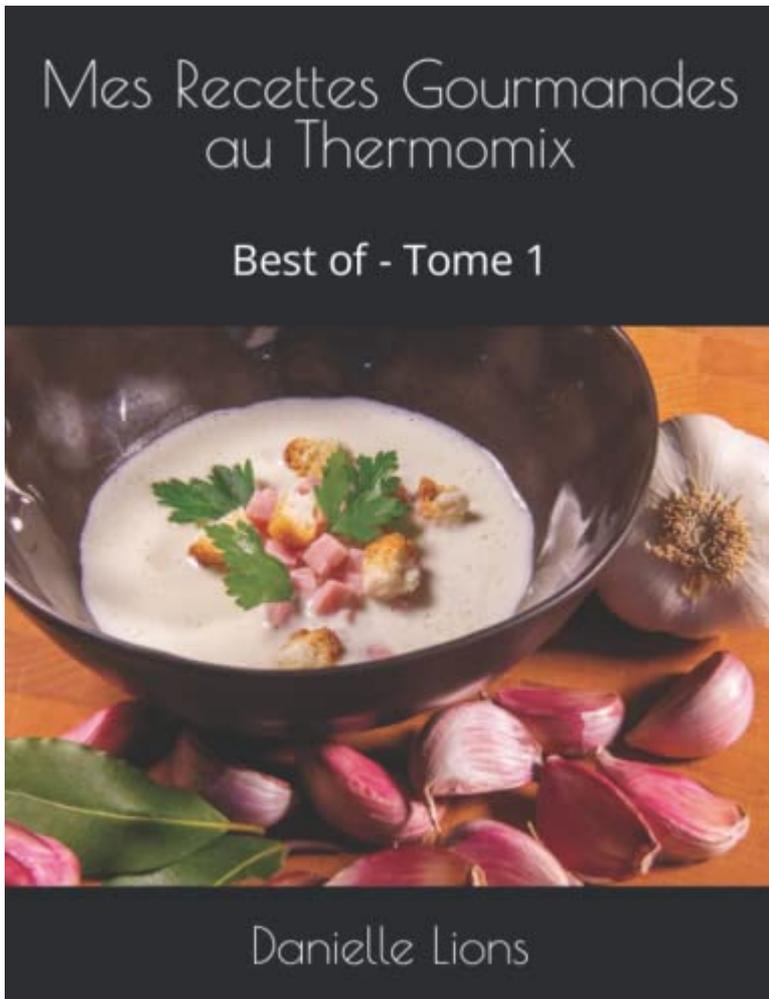
Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

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

Matériel

- Moules à muffins en silicone. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous



SUPER KITCHEN Lot de 2 Grand Moule à Muffins 6 Moules en Silicone Plaque à Muffins Anti-adhésif Moule à Pâtisserie pour Muffins, Cupcakes, Brownies, Pudding 27,8 x 19 x 5 cm (Gris)

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes pour les aubergines, 30 minutes pour les flans et 25 minutes pour la sauce

Ingrédients pour 10 flans (6,5 de diamètre et 4 cm de profondeur) soit 5 personnes

Pour les bouchées d'aubergines

- 3 aubergines (750 g d'aubergines coupées en tranches)
- 3 gousses d'ail
- 80 g de ricotta

- 40 g d'amandes effilées
- 40 de chapelure
- 80 g de parmesan
- 2 œufs

Pour les pois chiches tomate

- 60 g d'oignon
- deux gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 200 g de tomates
- 250 g de bouillon de légumes
- 15 g d'épices fines herbes et citron (à acheter sur le site Girofle et Cannelle)
- 150 g de pois chiches cuits en boîte
- Coriandre en feuilles

Préparation

Pour les flans d'aubergines

- Coupez les aubergines en tranches. Placez-les dans le Varoma .
- Versez 600 g d'eau dans le bol , placez le Varoma sur le bol et cuisez 40 minutes/ Varoma/ Vit 1.
- Réservez les aubergines de côté et videz l'eau du bol.
- Placez les 3 gousses d'ail, les aubergines cuites, les 80 g de ricotta, les 40 g d'amande, les 40 g de chapelure, les 80 g de parmesan et les deux oeufs dans le bol. Mixez 30 s/ vit 5 et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- Remplissez vos moules à muffins en silicone. Enfournez à 180° pendant 30 minutes.

Pour les pois chiches tomate

- Placez les 60 g d'oignon, les 2 gousses d'ail, 10 g d'huile d'olive dans le bol. Mixez 5 s/ vit 5.

Rabattre les projections à l'aide de la spatule. Cuisez 5 mn/ 120°/ vit 1

- Ajoutez 200 g de tomate, 100 g de bouillon de légumes et les 15 g d'épices dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Rabattre les projections à l'aide de la spatule.
- Placez les pois chiches dans le panier et placez le panier dans le bol. Cuisez 20 minutes/ Varoma/ vit 1.
- Ôtez les pois chiches et mixez le contenu du bol 30 s/ vit 5 .
- Servez les flans avec la sauce et les pois chiches et la sauce. Saupoudrez de feuilles de coriandre.



Flans d'aubergine, pois chiches et tomate (recette végétarienne menu Thermomix)

Recette en vidéo

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

Si ces dates 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).



Le Thermomix® Limited Black Edition

est disponible au

Benelux au prix de 1356 euros et ceci pour les rapides.

ATTENTION: le stock est limité. Il se pourrait donc que durant le mois de mars le TM6 noir absolu soit retiré de la boutique car **quand il n'y en a plus, il n'y en a plus!**

Cnudde se réserve de plus le droit de retirer tout achat de la boutique en ligne et ce, à tout moment. S'il s'avère que l'achat n'est plus disponible, la commande sera annulée.



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

- lundi 28 mars 2022 à 18h30
- mardi 29 mars 2022 à 18h30
- jeudi 31 mars 2022 à 18h30
- vendredi 1 avril 2022 à 18h30
- lundi 5 avril 2022 à 18h30
- mardi 6 avril 2022 à 18h30
- jeudi 7 avril 2022 à 18h30
- vendredi 8 avril 2022 à 18h30
- lundi 11 avril 2022 à 18h30
- mardi 12 avril 2022 à 18h30
- jeudi 14 avril 2022 à 18h30
- vendredi 15 avril 2022 à 18h30
- lundi 18 avril 2022 à 18h30
- mardi 19 avril 2022 à 18h30
- jeudi 21 avril 2022 à 18h30

- vendredi 22 avril 2022 à 18h30
- lundi 25 avril 2022 à 18h30
- mardi 26 avril 2022 à 18h30
- jeudi 28 avril 2022 à 18h30
- vendredi 29 avril 2022 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 Mars 2022, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

TOUT CLIENT ACHETANT UN THERMOMIX TM6 BLANC EN MARS 2022, PEUT PROFITER DE NOTRE PACK EN LIGNE : BOL DE MIXAGE A 100 euros au lieu de 245

SUPER PACK MARS 2022:

► 1 x Thermomix BLANC TM6

► 1 x bol de mixage complet TM6

LE TOUT POUR SEULEMENT BE 1396,00€ TTC – LUX 1356,00€ TTC!!

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:

- Commandé et payé en mars 2022 – Commandé en mars 2022
- Uniquement pour clients particuliers au Benelux
- NON cumulable avec d'autres actions

Alors n'hésitez plus, appelez-moi au 04 77 57 11 98



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 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 livre 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...)

– 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 !

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



Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Voici un dessert facile à réaliser. La mousse de lait amène douceur et légèreté et se marie divinement avec le crémeux au chocolat et les noisettes croquantes caramélisées vous feront fondre de plaisir...



Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Matériel

- un thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Thermomètre Infrarouge Laser Numérique Sans Contact
-58°F~1112°F (-50°C~600°C) Emissivité Réglable - Non Frontal
Pour Cuisson/BBQ/Congélateur/Viande

un silpat, surface anti adhésive



Matfer - Acier allié Toile pâtissière de cuisson 40x30, Rouge

Ingrédients pour 6 verrines

Pour les noisettes

- 100 g de noisettes émondées (sans la peau)
- 40 g de sucre
- 20 g d'eau

Pour le crémeux chocolat

- 125 g de lait entier
- 120 g de crème fraîche liquide entière
- 80 g de jaunes d'œuf
- 130 g de chocolat noir en pistoles ou coupé en petit morceaux
- 2 g de sel

Pour la mousse de lait

- 200 g de lait concentré non sucré
- 30 g de lait concentré sucré
- 2 g de gélatine

- 200 g de crème fraîche liquide entière

Préparation

Pour les noisettes

- Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes.



Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes

- Mélangez alors continuellement. Le mélange va devenir très sableux.



Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

- Puis progressivement les noisettes vont dorer puis se couvrir de caramel. Ce n'est pas très difficile : il faut juste un peu de patience et surtout ne pas arrêter de mélanger.



Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif.



Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif

- Laissez refroidir. Prélevez-en une partie et placez-les dans un sac plastique. Vous les saupoudrerez sur le crémeux chocolat au moment du dressage. Gardez-en quelques-unes entières pour les placer sur la mousse de lait au moment de servir.



Tapez légèrement concasser
le tout

Pour le crémeux chocolat

- Versez le lait et la crème dans une casserole et portez à ébullition. Versez le tout sur les pistoles de chocolat. Mélangez jusqu'à dissolution du chocolat. Ajoutez les 80g de jaune et mélangez bien.



Mousse de lait, chocolat,
noisettes caramélisées

- Mixez avec un mixeur plongeant et versez dans vos verrines. Placez au frais.



Versez le crémeux dans vos verrines

Préparation de la mousse de lait

- Réhydratez la feuille de gélatine dans de l'eau froide



Faire tremper la gélatine

- Versez la crème dans un bol et montez-la en chantilly. Réservez au frais.



Montez la crème en chantilly

- Versez le lait concentré non sucré et sucré dans une casserole et portez à ébullition.



Mousse de lait, chocolat,
noisettes
caraméliséesMG_1267

- Ôtez du feu et ajoutez la gélatine essorée; mélangez bien . Laissez retomber en température et intégrez la chantilly en trois fois à l'aide d'une maryse.



Intégrez la chantilly à
l'aide d'une maryse

- Sortez les verrines du frigo et saupoudrez le crémeux chocolat d'éclats de noisettes caramélisées écrasées sur le crémeux chocolat.



Saupoudrez le crémeux
chocolat d'éclats de
noisettes

- Versez la mousse de lait dans les verrines sur le crémeux chocolat.



Versez la mousse de lait
dans les verrines

- Saupoudrez de poudre de cacao. Réservez au frais au moins une heure. Placez quelques noisettes entières sur le dessus au moment de servir.



Mousse de lait, chocolat,
noisettes caramélisées

- Il ne reste plus qu'à déguster!



Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Thermomix Black édition limitée! Dépêchez-vous de le commander

Pour la première fois en 50 ans d'histoire de Vorwerk, une LIMITED BLACK EDITION du Thermomix® est lancée pour une durée très limitée!



Vous avez rêvé votre TM6 en noir?

Il est proposée au Benelux et ce **du 1er au 31 mars 2022 au prix de 1356,00 € en Belgique et aux Pays-Bas et de 1314,00€ au GD. du Luxembourg.** Mais vous pouvez déjà le précommander.

Cette LIMITED BLACK EDITION est unique, ne sera pas vendue dans tous les pays, ne sera disponible qu'au cours du premier trimestre 2022 et est une production one-shot, donc jusqu'à épuisement des stocks!

Attention: le Thermomix® Limited Black Edition ne peut être acheté que via notre boutique en ligne, car le stock est limité.

Voici le lien pour déjà le précommander **en n'oubliant pas de mentionner comme conseillère « Danielle Lions ».** Je

deviendrais alors votre conseillère de référence et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques :

<https://webshop.thermomixbenelux.com/product/thermomix-tm6-ble/>

'Un rêve devient noir' pour les décideurs rapides!

Et si vous avez des questions n'hésitez pas à m'appeler directement au 0477 57 11

Boeuf Basse température et sa variation de carotte

Un plat à servir tiède en entrée ou en plat principal. Et rien de tel que la basse température pour obtenir une viande d'une tendreté exceptionnelle!



Bœuf Basse température et sa variation de carotte



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](#)

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

Matériel

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



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

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



Aicok Cuisineur 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 couteau de très bonne qualité pour pouvoir découper avec beaucoup de facilité vos fines lamelles de viande. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



KEPEAK Couteau de Cuisine, Couteaux de Cuisine Tranchants en Acier Inoxydable Multi-tailles avec Poignée Confortable, Couteau de Chef Anti-rouille pour Cuisine/Restaurant (5pcs)

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la marinade

- 3 gousses d'ail
- 50 ml de soja sucré
- 25 ml de vinaigre de riz
- le jus d'un demi citron vert et son zeste

Pour la viande

- 750 g de rumsteck

Pour la garniture

- 60 g d'oignon
- 550 g de carottes pour la purée
- 15 g de beurre
- 150 ml de jus d'orange
- eau
- graines de sarrasin grillées au four à 180° pendant 10 mn
- feuilles de coriandre fraîches

Pour les pickles de carottes

- 75 ml de jus d'orange
- 75 ml d'eau
- 100 ml de vinaigre blanc
- 100 g de sucre
- 1 carotte

Préparation

- On commence la recette la veille pour congeler la marinade: cela lui évitera d'être aspirée par votre sous videuse. Cette opération n'est pas nécessaire si vous possédez une sous videuse à coche qui n'aspire pas les liquides. Mixez tous les ingrédients de la marinade. Réservez-en un quart de côté et congelez le reste .
- Le jour même: épluchez les 550 g de carottes et coupez-les en rondelles fines.



Détaillez les carottes en rondelles

- Epluchez l'oignon . Emincez-le finement.



Émincez l'oignon très finement

- Faites-les revenir avec un peu de beurre dans une poêle. Quand les oignons sont translucides ajoutez les carottes et les 150 ml de jus d'orange. Puis rajoutez de l'eau à hauteur.



Quand les oignons sont translucides ajoutez les carottes et le jus d'orange.

- Couvrez avec une feuille de papier cuisson laissez cuire doucement jusqu'à ce que les carottes soient bien tendres. Au besoin rajoutez de l'eau en cours de cuisson. Egouttez et pesez les carottes en fin de cuisson et mixez-les avec 10% de leur poids en beurre salé. Réservez.



Couvrez avec une feuille de papier cuisson

- Placez les graines de sarrasin sur une surface anti adhésive et placez au four à 180° pendant 10 minutes. Réservez.



Placez le sarrasin au four

- Pressez vos oranges. Versez 75 ml de jus dans une casserole avec l'eau, le sucre et le vinaigre. Portez à ébullition.



Portez à ébullition

- Pelez la carotte restante et taillez-la avec un coupe légume en longues lamelles fines. Puis détaillez les lamelles en julienne. Versez le mélange jus d'orange, sucre et vinaigre chaud sur la julienne de carotte. Filmmez le récipient. Réservez au frais. Ces pickles se conservent un mois au frais dans une boîte hermétique.



Versez le jus d'orange chaud sur la julienne de carotte

- Placez la marinade congelée et le morceau de rumsteck dans un sachet et faites le vide. Cuisez le rumsteck sous vide au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur pendant 40 minutes à 58°. Puis tranchez-le finement.



Mettez la viande sous vide

Dressage

- Ce plat se sert tiède. Vous pouvez préchauffer vos assiettes à 70° au four. Réchauffez la purée de carotte.
- Pochez quelques points de purée dans vos assiettes (à l'aide d'une poche à douille) et disposez quelques pickles de carottes au centre de l'assiette. Placez ensuite les tranches de viande roulées sur elles-mêmes. Parsemez de graines de sésame grillées et de feuilles de coriandre. Ajoutez un peu de marinade réservée sur les tranches de viande.



Boeuf Basse température et sa variation de carotte

Saint Jacques anisées, carottes (recette menu Thermomix en vidéo)

On profite de la fin de la saison des Saint Jacques avec cette recette savoureuse, relevée en toute finesse par l'anis et la marinade à la mandarine.

Et retrouvez la recette complète en vidéo en fin d'article!



Saint Jacques anisées, carottes (recette menu 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 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: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 150 g d'oignons blanc
- 100 g de fenouil
- une gousse d'ail
- 15 g de beurre
- 5 g d'anis étoilé en poudre (badiane)
- 100 g de crème liquide entière

- 200 g de bouillon de légumes
- 400 g de carottes en julienne (si vous n'avez pas d'ustensiles pour tailler les carottes achetez-les déjà râpées en sachet)
- 20 noix de Saint-Jacques légèrement marinées avec de l'huile d'olive et le jus et zeste d'une mandarine, sel et poivre du timut

Préparation

- Placer les 150 g d'oignons, les 100 g de fenouil et la gousse d'ail dans le bol et mixer 5 sec/vitesse 5. Rabattre les projections sur les parois à l'aide de la spatule
- Ajouter les 15 g de beurre et faire cuire 6 min/120°C/vitesse 1.
- Ajouter les 100 g de crème, les 5 g de badiane et les 200 g de bouillon de légumes dans le bol.
- Placer les 400 g de carottes dans le Varoma et faire cuire 18 min/Varoma/vitesse 1.
- Disposez les Saint-Jacques dans le plateau du Varoma. Placez ce dernier dans le Varoma.
- Continuez la cuisson 3 à 5 minutes selon l'épaisseur de vos Saint Jacques/ Varoma/vitesse 1.
- En fin de cuisson réservez les carottes et les Saint Jacques. Mixez le contenu du bol 30 secondes/ vitesse 10.
- Il ne reste plus qu'à dresser: versez un peu de sauce au fenouil dans le fond de l'assiette et disposez un nid de carotte au milieu. Puis placez les Saint Jacques tout autour.



Saint Jacques anisées, carottes (recette menu Thermomix en vidéo)

RECETTE EN VIDEO

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires

Février 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!

Si ces dates 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).



Flans d'aubergine, pois chiches et tomate (recette végétarienne menu Thermomix)

Si vous désirez vous inscrire (places limitées à 4 personnes) voici les dates:

- mardi 15 février 2022 à 18h30
- jeudi 17 février 2022 à 18h30
- vendredi 18 février 2022 à 18h30
- mardi 1 mars 2022 à 18h30
- jeudi 3 mars 2022 à 18h30
- vendredi 4 mars 2022 à 18h30
- lundi 7 mars 2022 à 18h30
- mardi 8 mars 2022 à 18h30
- jeudi 10 mars 2022 à 18h30
- vendredi 11 mars 2022 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 Février 2022, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

TOUT CLIENT ACHETANT UN THERMOMIX TM6 EN FEVRIER 2022, PEUT PROFITER DE NOTRE PACK EN LIGNE : BOL DE MIXAGE A -50% + PEELER GRATUIT

► 1 x bol de mixage Thermomix TM6

► 1 x Peeler

POUR SEULEMENT 122,50€ au lieu de 245 euros!!

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:

► Le pack Bol de mixage/Peeler est uniquement disponible en ligne pour les clients qui achètent un TM6 au cours du mois de février 2022, via webshop.thermomixbenelux.com en indiquant un code de réduction (fourni par la conseillère) + le nom du(de la) conseiller(ère) + le numéro de bon de commande faisant référence à l'achat du TM6

► Commandé et payé en février 2022

- ▶ Uniquement pour clients particuliers au Benelux
- ▶ NON cumulable avec d'autres actions

Alors n'hésitez plus, appelez-moi au 04 77 57 11 98



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 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 livre 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...)

– 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 !

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



Mont blanc en verrine

Voici un dessert gourmand , facile à faire et à dresser au dernier moment. Vous pouvez réaliser les meringues à l'avance: elles se conservent plusieurs semaines dans un récipient hermétique. Vous n'aurez plus qu'à réaliser la chantilly et la crème de marron.



Mont blanc en verrine Il vous faudra réaliser:

- une meringue: elle est à préparer à l'avance et il lui faudra 5 heures de cuisson à 90°.
- une chantilly au mascarpone
- des vermicelles en crème de marron

Il vous faudra aussi quelques décorations en meringue que vous pouvez acheter en pâtisserie ou faire vous-même.

Ingrédients (6 personnes)

Pour la meringue et les petites meringues de décoration

- 90 g de blanc d'œuf
- 90 g de sucre en poudre
- 45 g de sucre glace
- du mycryo en poudre: le mycryo est une matière grasse qui est composé de 100% de beurre de cacao. Il a un goût neutre. Il va empêcher la meringue de ramollir

lorsque vous la masquerez avec la chantilly. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#).

- du chocolat en poudre ou du spray doré alimentaire

Pour la chantilly

- 250 ml de crème fraîche liquide entière
- 50 g de mascarpone
- des brisures de marrons glacés (l'équivalent de 4 marrons glacés)
- 10 g de chocolat noir

Pour les vermicelles

- 200 g de crème de marron: j'ai utilisé une crème déjà prête que je trouve excellente. Vous pouvez la commander en cliquant [ici](#).
- 50 g de mascarpone

Matériel

- une poche à douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



CukkiCakes 100 Poches à Douilles Jetables Professionnels (Tailles : 30, 47 our 53cm) - 100% Recyclables - Très Épais (0.08mm)

- un chinois pour passer votre crème: c'est indispensable pour ôter toutes petites particules susceptibles de boucher les trous de votre douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



HUYIWEI 3PCS Chinois Passoire Inox 19cm/25cm/35cm,Cuisine Professionnel Passoire,Tamis Cuisine Inox,Mini Passoire,Passoire Quinoa,Tamis Farine□Avec 3 Crochets□

- une douille à vermicelle. Elle est indispensable pour faire de beaux filaments. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Staedter Fine Vermicelletulle, Argent, 7 x 1,5 mm

- Facultatif: si vous désirez dorer vos petites meringues de décoration il vous faudra un spray alimentaire doré. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Mini Spray Colorant Alimentaire 50 ML - Doré

Préparation

- Pour la meringue: dans la cuve de votre robot, montez les blancs avec le sucre en poudre : commencez à ajouter le sucre à partir du moment où les œufs « moussent ». Incorporez le sucre en trois fois.



Montez les blancs en neige

- Une fois les blancs bien fermes, ajoutez-y le sucre glace tamisé avec une maryse.



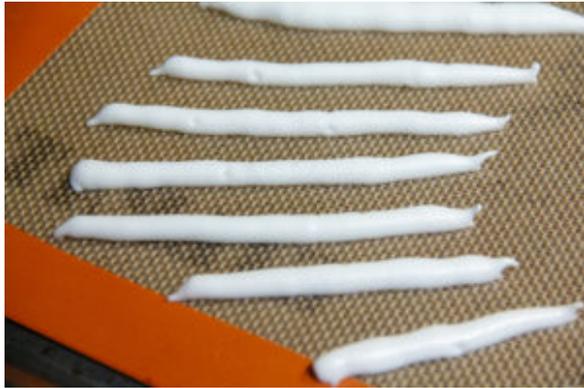
Ajoutez le sucre glace

- Mettez la meringue en poche à douille. Sur une surface anti adhésive posée sur votre plaque de cuisson pochez des ronds de meringue d »un diamètre un peu plus petit que vos verrines (2 par verrines). Pochez également quelques points plus petits (1 par verrine). Enfournez à 90° pendant 4 heures. Une fois la meringue cuite, saupoudrez-la de Mycryo pour éviter que la crème chantilly ne ramollisse la meringue.



Pochez des ronds de meringue

- Et pochez également quelques fins petits bâtons...Enfourez à 90° pendant 4 heures en même temps que les précédents.



Décorations en meringue

- Vous pouvez donner un côté encore plus festif à vos décorations en meringue en saupoudrant du cacao par-dessus ou du spray doré alimentaire. Les décorations en meringue se conservent plusieurs semaines dans une boîte hermétique.



Décorez en saupoudrant du cacao

- Pour la chantilly: versez la crème et le mascarpone dans un bol bien froid. Montez le tout en chantilly à l'aide d'un fouet.



Fouettez la crème fraîche
liquide en chantilly

- Coupez les marrons glacés en tout petits morceaux.



Bûche Mont Blanc

- Faites de même avec le chocolat.



Coupez le chocolat en fins
morceaux

- Mélangez les copeaux de chocolat et de marrons glacés à la chantilly. Réservez au frais.



Mélangez les copeaux de chocolat et de marrons glacés à la chantilly

- Pour les vermicelles de marron: dans un bol, lissez la crème de marron au fouet. Incorporez ensuite le mascarpone à la maryse. Mélangez bien, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.



Incorporez la crème de marron

- Passez la crème au tamis pour en ôter tous les petits éléments qui pourraient boucher votre douille dont les trous sont assez fins...Mettez votre crème de marron dans une poche à douille équipée d'une douille spéciale vermicelles.



Passez la crème au tamis

- Déposez un rond de meringue au fond de la verrine.



Déposez un rond de meringue
au fond de la verrine

- Déposez une cuillerée de chantilly et recouvrez bien la meringue avec. Puis pochez de la crème de marron.



Déposez une cuillerée de chantilly et recouvrez bien la meringue avec

- Recommencez l'opération.



Recommencez l'opération deux fois

- Puis terminez avec vos décorations en meringues.



Puis terminez avec vos décorations en meringues



Mont blanc en verrine

Tatin d'oignon et thym

Une belle tarte de saison avec des oignons confits comme je les aime et une touche subtile de thym qui en font une entrée très sympathique. A servir avec une salade bien assaisonnée qui amènera une touche d'acidité à la douceur de ce plat.



Matériel

- J'ai utilisé un moule à tarte Tatin anti adhésif de 24 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



DE BUYER -8320.24 -moule a tarte tatin choc extreme ø 24

- un pinceau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



saizone Pinceaux à pâtisserie Brosse à Poils naturels Brosse à Huile de Cuisine avec Manche en Bois de hêtre et Corde à Suspendre

Ingrédients

- 250 g de pâte feuilletée Pour la recette de la pâte feuilletée cliquez ici ou si vous avez un Thermomix optez pour la pâte ultra facile en cliquant ici
- environ 500 g d'oignon coupés en deux
- 30 g de beurre
- 10 g d'huile d'olive
- 25 g de sucre
- 8 g de feuilles de thym frais
- 20 g de vinaigre balsamique blanc
- une cuillerée à soupe de moutarde

Préparation

- Epluchez les oignons et coupez-les en deux.



Epluchez les oignons et coupez-les en deux

- Faites fondre le beurre dans la poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Posez les oignons dans la poêle coté coupé vers le bas.



Posez les oignons dans la poêle coté coupé vers le bas

- Laissez-les cuire. En fin de cuisson le dessous doit être bien doré.



Le dessous doit être bien doré

- Réalisez un caramel léger avec le sucre. Déglacez avec le vinaigre et ajoutez les feuilles de thym. Otez du feu.



Réalisez un caramel léger avec le sucre

- Versez le caramel dans votre moule à tatin et placez les oignons dans le plat à tatin côté doré vers le bas.



Placez les oignons dans le plat côté doré vers le bas

- Etalez la pâte à la forme de votre moule et badigeonnez-la de moutarde avec un pinceau. Retournez-la en la positionnant sur les oignons. Enfournez à 180° pendant 30 mn.



Placez la pâte sur le oignons

- A la sortie du four attendez quelques minutes et retournez la tarte sur votre plat de présentation. Servez avec une salade bien assaisonnée. Et pour un peu plus de gourmandise vous pouvez placer quelques copeaux de fromage de chèvre par dessus!



Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Les crevettes basse température c'est un petit délice et aujourd'hui je vous propose de les marier avec une crème douce de maïs relevée avec du paprika fumé. N'hésitez pas à utiliser un siphon pour servir cette délicate crème , elle n'en sera que plus aérienne et onctueuse. Pour plus d'information sur l'utilisation d'un siphon cliquez [ici](#).



Gambas Cameron et maïs en deux façons (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](#)

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

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 gambas Cameron (variété de très grosses crevettes d'environ 150 g pièce)
- un citron vert (zeste et jus)
- huile d'olive
- sel et poivre

Pour le siphon de maïs

- 25 cl de crème fraîche liquide entière
- 50 g de grains de maïs cuits
- 1 g de gélatine
- une cuillère à soupe rase de paprika fumé
- sel

Pour la garniture

- une courgette
- deux carottes
- 300 g de grains de maïs cuits
- beurre
- sel et poivre
- un citron vert
- des nachos (biscuits apéritifs en grande surface)

Matériel

- un éplucheur à filaments pour tailler les légumes



TOPSALE Eplucheurs de Fruits en Acier Inoxydable Zesteur de Citron et de Orange Outil de Raper Eplucheur de legumes Couteau a peler de Zeste avec poignee en Acier Inoxydable

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



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

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



Aicok Cuisiseur 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 siphon. Je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



ISI CB502 Siphon à crème

- un mixeur plongeant ou un Thermomix, essentiel pour obtenir une préparation bien lisse pour votre siphon. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



BLACK+DECKER BXHBA1000E - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 1000W, 20 vitesses + Turbo, anti-éclaboussures, verre doseur, bol hachoir, fouet, noir et inox anti-traces de doigts

Préparation

- Détaillez la courgette et les carottes en très fins filaments.



Détaillez la courgette en très fins filaments

- Faites fondre une noix de beurre et versez une à 2 cuillérées à soupe d'eau ou de bouillon de légume. Ajoutez les filaments de carotte et laissez cuire doucement pendant 3 à 4 minutes. Les filaments doivent devenir assez souples pour être enroulés sur eux-mêmes. Ajoutez les filaments de courgette et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Faites revenir les filaments de légumes avec du beurre

- Faites tremper la demi feuille de gélatine dans de l'eau froide.



Faire tremper la gélatine

- Faites colorer l'ensemble des grains de maïs (300 g et 50 g) dans une poêle avec une petite noisette de beurre et le paprika. Salez. Prélevez-en 50 g que vous allez utiliser pour le siphon de maïs. Réservez le reste.



Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

- Faites chauffer les 250 g de crème et ajoutez les 50 g de maïs réservés. Ajoutez la demi feuille de gélatine essorée et ôtez du feu. Mixez très finement et filtrez la préparation. Versez la préparation dans votre siphon et réservez au chaud au bain marie dans une casserole à feu très doux (40°).



Remplissez votre siphon

- Pour les gambas: ôtez la tête (gardez-les précieusement pour réaliser par exemple une bonne bisque...) et la

carapace. Incisez le dos légèrement jusqu'à la queue tout le long du dos. Ôtez l'intestin (le fil noirâtre qui se trouve sur le dos). Versez un peu d'huile d'olive, le jus d'un citron vert et son zeste, sel et poivre dans le sachet puis ajoutez les gambas et mettez sous vide. Cuire au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52 ° pendant 10 minutes.



Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Dressage

Disposez les filaments de légumes en cercle et pochez un petit dôme de siphon de maïs au milieu. Posez les gambas par dessus et parsemez de grains de maïs tout autour. Pressez un petit filet de jus de citron vert sur les gambas et donnez un tour de fleur de sel. Si vous le désirez vous pouvez ajouter quelques nachos pour ajouter une note croquante au plat.



Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Sablés façon spéculos (recette vidéoThermomix)

Encore un peu de magie de Noël avec ces délicieux sablés réalisés en un clin d'œil grâce à votre Thermomix. Et le petit plus c'est que vous pouvez suivre et réaliser cette recette avec la vidéo complète en fin d'article!



Sablés façon spéculos (recette vidéoThermomix)

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:

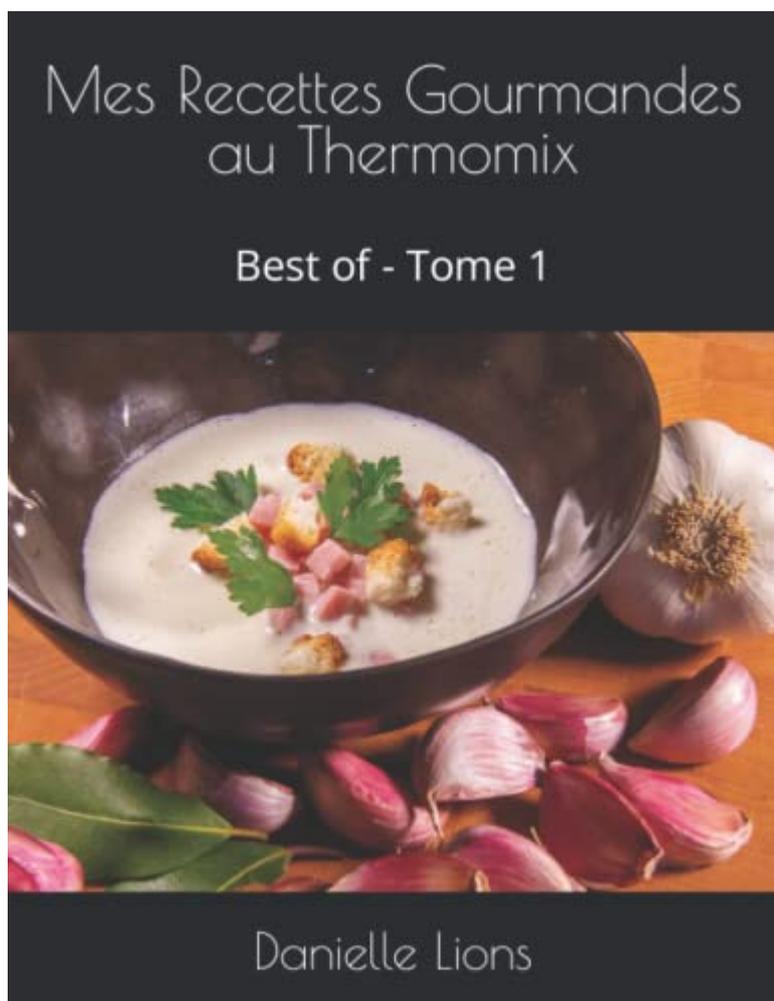
gourmantissimes@gmail.com

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 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

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 20 à 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients (une douzaine de sablés de 7 cm de diamètre)

- 100 g de sucre semoule
- 8 g d'épices à spéculos ou d'épices à vin chaud
- 35 g d'œuf (battez un blanc et un jaune ensemble et prélevez 35 g)
- 185 g de beurre mou
- 200 g de farine T45

Préparation

- Versez 100 g de sucre et 8 g d'épices à spéculos dans le bol et mixez 15 s / vit 10.
- Ajoutez dans le bol 35 g d'œuf, 185 g de beurre mou, 200 g de farine. Mixez 20 s / vit 5.
- Versez la pâte sur l'extrémité d'une bande de film alimentaire et roulez le tout de façon à former un boudin bien serré d'environ 5 à 6 cm de diamètre. Laissez reposer toute une nuit au frais.
- Ôtez le film alimentaire. Coupez des rondelles régulières d'environ 5 mm d'épaisseur. Déposez-les sur une surface anti adhésive et cuisez à 155° pendant environ 20 à 30 mn selon les fours et l'épaisseur de vos rondelles. A la sortie du four laissez refroidir 2 mn sur la plaque puis posez les sablés sur une grille pour qu'ils terminent de refroidir.



Sablés façon spéculos (recette vidéoThermomix)

RECETTE EN VIDEO

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

Si ces dates 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).



Flans d'aubergine, pois chiches et tomate (recette végétarienne menu Thermomix)

Si vous désirez vous inscrire (places limitées à 4 personnes) voici les dates:

- mardi 1 février 2022 à 18h30
- jeudi 3 février 2022 à 18h30
- vendredi 4 février à 18h30
- samedi 5 février à 18h30
- mardi 8 février 2022 à 18h30
- jeudi 10 février 2022 à 18h30
- vendredi 11 février à 18h30
- samedi 12 février à 18h30
- lundi 14 février 2022 2021 à 18h30
- mardi 15 février 2022 à 18h30
- jeudi 17 février 2022 à 18h30
- vendredi 18 février 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 Janvier 2022, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

TOUT CLIENT ACHETANT UN THERMOMIX TM6 EN JANVIER 2022, PEUT PROFITER DE NOTRE PACK EN LIGNE : BOL DE MIXAGE A -50% + PEELER GRATUIT

ET CELA A PARTIR DU 25/01/2022 CAR LE PEELER NE SERA DISPONIBLE QU'A PARTIR DE CETTE DATE!

- ▶ 1 x bol de mixage Thermomix TM6
- ▶ 1 x Peeler

POUR SEULEMENT 122,50€ au lieu de 245 euros!!

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:

- ▶ Le pack Bol de mixage/Peeler est uniquement disponible en ligne pour les clients qui achètent un TM6 au cours du mois de janvier 2022, via webshop.thermomixbenelux.com en indiquant un

code de réduction (fourni par la conseillère) + le nom du(de la) conseiller(ère) + le numéro de bon de commande faisant référence à l'achat du TM6 en janvier 2022

- ▶ Commandé et payé en janvier 2022, à **partir du 25/01/2022**
- ▶ Uniquement pour clients particuliers au Benelux
- ▶ NON cumulable avec d'autres actions

Alors n'hésitez plus, appelez-moi au 04 77 57 11 98



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 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 livre 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...)

– 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 !

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



Joyeux Noël !

Une boule pour papy,

Une guirlande pour mamie,

Une étoile pour maman,

Un petit train pour papa,

Un chausson pour tonton,

Un cadeau pour tata...

Je vous souhaite un très joyeux Noël à tous!