

# Mousseline de barbue aux crevettes grises (terrines)

Aujourd'hui je vous propose une jolie et gourmande terrine de la mer, facile à réaliser que vous dégusterez avec un salade en entrée. Régalez-vous donc avec cette Mousseline de barbue aux crevettes grises.



Mousseline de barbue aux crevettes grises

## 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 bon mixeur ( Thermomix par exemple). Vous pouvez en trouver  
en cliquant [ici](#).

- facultatif: un tamis qui vous permettra d'avoir une texture encore plus fine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



De Buyer - Tamis inox 4 Mailles Interchangeables 0.5-1-2-3 mm  
- Diamètre 21 cm - Hauteur 6 cm - 4605.21

## **Ingrédients pour une terrine ( moule à cake)**

- 250 g de filet de barbu ( ou tout autre poisson plat sole, sole limande, etc)
- 250 g de crème fraîche liquide très froide
- 150 g de crevette grises décortiquées
- une cuillère à café de curry en poudre
- deux blancs d'œuf
- sel et poivre
- deux citrons jaunes ou verts ( zeste et pulpe)

## **Préparation**

- Mixez les filets finement avec les blancs d'œuf et la poudre de curry. Puis ajoutez la crème fraîche bien

froide. Mixez de nouveau. Si vous possédez un tamis ,  
passez la préparation au tamis pour plus de finesse et  
onctuosité. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mixez les filets finement  
avec les blancs d'œufs

- Mélangez les crevettes grises à la farce de poisson.



Mélangez les crevettes à la  
farce

- Versez dans votre moule à cake et cuisez au four au bain  
marie à 160° pendant 25 mn à 30 mn.



Versez dans votre moule à cake et cuisez au four au bain marie à 160° pendant 20 mn.

- Laissez refroidir et démoulez. Décorez avec des quartiers de citron et leur zeste. Servez avec une salade bien croquante , type Iceberg.



Mousseline de barbu aux crevettes grises

---

# Dos de Skrei aux tomates, sauce crémeuse à l'échalote

C'est la saison du skrei! Mais qu'est-ce donc le skrei? C'est un cabillaud qui entreprend un long voyage de plusieurs centaines de kilomètres, quittant la mer des Barents pour se rendre aux îles Lofoten, situées en Norvège dans le but de se reproduire. Seul le cabillaud capturé à ce moment précis peut être qualifié de 'skrei'.

La qualité du skrei surpasse celle du cabillaud: il est souvent surnommé par les chefs « le roi des cabillauds » grâce à la délicatesse, la fermeté et la blancheur de sa chair. Le skrei est uniquement disponible quelques semaines par an, de janvier à fin mars...Il faut donc en profiter dès maintenant!

Je vous en propose une recette facile, très goûteuse du chef Philippe Meyers (restaurant Philippe Meyers , une étoile, à Braine l'Alleud en Belgique) que j'ai apprise lors d'un atelier « poisson » dans son restaurant. Ce plat est juste exquis...

Si vous habitez en Belgique n'hésitez pas à vous inscrire aux cours mensuels du chef qui sont une mine d'or de gourmandises et d'enseignements culinaires de qualité, ou de vous régaler à sa table! Pour vous inscrire aux cours voir l'adresse enfin d'article.



Dos de Skrei aux tomates, sauce crémeuse à l'échalote

## Ingrédients: pour 4 personnes

- un beau dos de skrei d'environ 800 g, détaillé en 4 portions et sans peau
- 4 tomates
- 2 échalotes
- 50 cl de vin blanc
- 50 cl de crème fraîche liquide entière
- quelques brins de ciboulette
- sel
- poivre

## Préparation

Commencez par monder les tomates ( en ôter la peau et les pépins):

- A l'aide d'un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate.



A l'aide d'un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate

- Faites chauffer de l'eau. Puis pochez les tomates une minute dans l'eau bouillante.



Puis pochez les tomates une minute dans l'eau bouillante

- Pelez les tomates et coupez-les en quatre. Ôtez les pépins. Vous obtenez quatre « pétales » par tomate.



Pelez les tomates et ôtez les pépins

- Ciselez les échalotes.



- Disposez les morceaux de cabillaud dans un plat. Recouvrez chaque morceau de quatre pétales de tomate. Salez et poivrez. Versez le vin blanc et disposez l'échalote ciselée dans le vin. Enfournez à 170° pendant 12 mn.



Disposez les morceaux de cabillaud dans un plat

- Puis récupérez le jus de cuisson dans une casserole. Ajoutez la crème et faites réduire jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère comme une crème anglaise. Pendant ce temps posez une feuille de papier aluminium sur le poisson et réservez au four à 60°, le temps de finaliser la sauce.



Rôti porc basse température

- Ciselez la ciboulette.



Hachez finement la ciboulette

- Ajoutez la ciboulette à la sauce. Rectifiez l'assaisonnement au besoin.



Ajoutez la ciboulette à la sauce.

## Dressage

- Déposez un morceau de poisson au milieu d'une assiette creuse puis versez la sauce tout autour. Décorez avec quelques brins de ciboulette... Simple, délicieux...



Dos de Skrei aux tomates, sauce crémeuse à l'échalote



Dos de Skrei aux tomates, sauce crémeuse à l'échalote

## **Restaurant Philippe Meyers, une étoile**

Pour la carte et les formations de cuisine cliquez [ici](#)

[philippe.meyers@gmail.com](mailto:philippe.meyers@gmail.com)

+32 2 384 83 18

6 rue Doyen Van Belle  
1420 Braine L'Alleud  
Belgique

Fermeture :

Le samedi midi, le dimanche, le lundi et jours fériés



restaurant Philippe Meyers

---

# Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en Janvier 2025

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles... Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée. Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !

**Appelez-moi au 04 77 57 11 98**

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

**APPAREILS DE STOCK donc pas de délai de livraison!**



Si les dates proposées pour ce mois ne vous conviennent pas, je peux vous proposer également des démonstrations particulières, individuelles, toujours gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et horaire à votre convenance).

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ou les horaires ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir d'autres!**

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

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

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](mailto:gourmantissimes@gmail.com)

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.

**Au mois de Janvier 2025, vous profitez des promotions suivantes**

**Possibilité de payer en 2, 3 ou 4 mensualités sans frais!**

**Promotion Thermomix® Janvier**

**Pack Thermomix® TM6 + bol supplémentaire + slider + 2 ans de garantie supplémentaire**



**Bol de mixage supp. + slider**  
**+2 ans de garantie supp. cadeau**

valeur  
474€

À l'achat d'un Thermomix® TM6.

**1499€**  
~~1973€~~

Paiement en 3 fois sans frais possible.

### Pack



Thermomix® blanc (valeur de 1 499 €)



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



1 x Slider Thermomix® (valeur de 69 €)



2 ans de garantie supplémentaire, soit 4 ans au total (valeur

de 160 €)



**1 499 € (au lieu de 1 973 €) – 474 € OFFERTS**

- 
- Le Slider permet de déplacer votre Thermomix® sans effort sur le plan de travail de la cuisine. C'est pratique lorsque vous souhaitez le déplacer pour différentes tâches culinaires ou pour le nettoyage.
  - Fabriqué en chêne de haute qualité, le Slider ajoute une touche élégante et durable à votre cuisine. L'aspect naturel du chêne s'intègre parfaitement à tout style de décoration.



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

**Danielle  
Lions**

**04 77 57 11 98**

**Pourquoi me choisir comme conseillère:**

– Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.

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

Quelques témoignages:

**Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...**

Et quelques recettes personnelles réalisées grâce à ce petit génie de la cuisine:



risotto d'épautre aux  
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes  
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin  
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



## **AVERTISSEMENT : accessoires tiers**

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

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

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

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

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

---

## **Soufflés glacés à la mandarine**

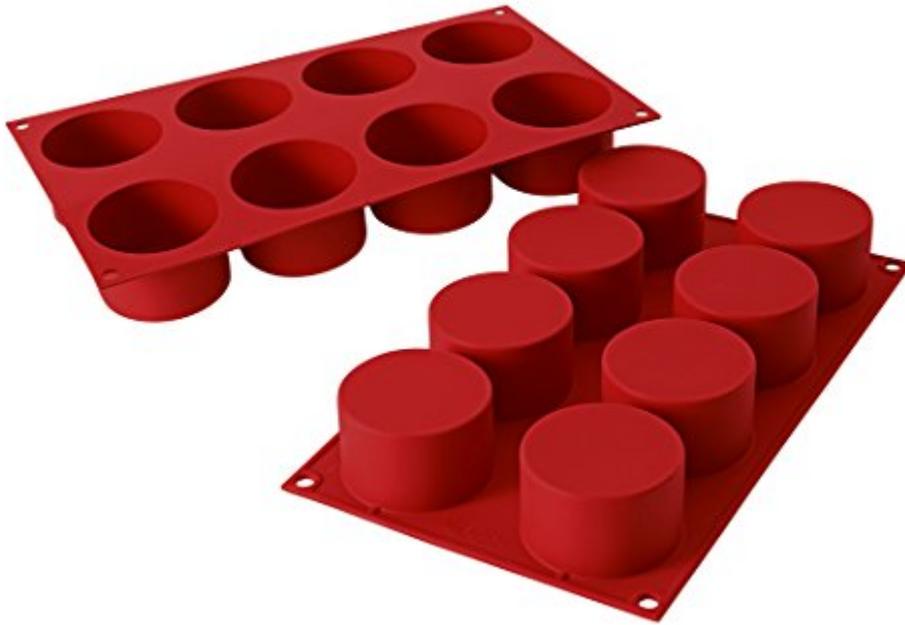
Aujourd'hui je vous propose un délicieux dessert que vous pouvez réaliser à l'avance puisqu'il faut le congeler. Ces Soufflés glacés à la mandarine demandent un peu de technique mais si vous avez les bons outils vous le réaliserez facilement. Et c'est une pure gourmandise!



souffle froid mandarine

## Matériel

- moule en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ( 6 cm de diamètre et 4 cm de profondeur).



Silikomart 26.119.00.0060 SF119 Moule Forme Cylindre 8 Cavités  
Silicone Terre Cuite

- du Rhodoïde Transparent Pâtisserie 6 cm. Il faut que la bande dépasse de 2 cm de la hauteur de vos moules ( voir la photo dans la recette). Cela va vous servir à rehausser les bords des moules. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



Fyfjur Rodoide Transparent Patisserie, 1 Pièces Rhodoid Patisserie 6cmx10m, Colliers à Gâteau pour la Cuisson, Rouleau DAcétate pour la Décoration de Gâteaux, la Pâtisserie et la Mousse au Chocolat

- Thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



CIRYCASE Thermometre Cuisine, Thermometre Cuisson Lecture Instantané avec 102cm Pliable Sonde, Rétroéclairage LCD & Aimant, Thermomètre Digital pour Cuisson, Viande, BBQ, Steak, Huile, Lait, Vin

## Ingrédients pour 6 moules

- 3 mandarines
- 5 cl de jus de citron
- 40 g de confiture mandarine; la meilleure que je connaisse, une tuerie : vous pouvez la commander en cliquant [ici](#)
- 7 œufs (5 jaunes et 2 blancs)
- 200 g de sucre
- 300 g de crème fraîche entière
- Pour la présentation : -des feuilles de menthe, chair de fruits de la passion ( un par personne)

# Préparation

- Posez une bande de rhodoïde dans les moules en la laissant dépasser de 2 cm.



Posez une bande de rhodoïde dans les moules en la laissant dépasser de 2 cm.

- Séparez les jaunes des blancs: vous aurez besoin de 5 jaunes et deux blancs. Montez 2 blancs en neige. Réservez.



Montez les blancs

- Montez la crème au fouet. Réservez.



Montez la crème en chantilly

- Versez les jaunes dans un grand récipient. Fouettez-les légèrement. Réservez. Versez le sucre et le jus de citron dans une casserole. Amenez à 121 °C ( d'où l'utilité du thermomètre de précision).



Préparez le sirop

- Versez ensuite lentement le sucre chauffé sur les jaunes d'œufs et continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement. Ajoutez la confiture à ce mélange.



Versez ensuite lentement le sucre chauffé sur les jaunes d'œufs et continuez de fouetter

- Incorporez ensuite la crème fouettée au mélange précédent et mélangez à l'aide d'une maryse. Puis incorporez enfin les blancs montés.



Incorporez ensuite la crème fouettée

- Remplissez vos moules jusqu'à hauteur et placez au congélateur pendant toute une nuit.



Remplissez vos moules jusqu'à hauteur

# Dressage

- Coupez les fruits de la passion en deux et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère. Réservez.



Ouvrez et prélevez la chair des fruits de la passion

- Coupez des tranches de mandarines fraîches. Démoulez les soufflés et ôtez le rhodoïde. Déposez une tranche de mandarine sur chaque soufflé et ajoutez la chair du fruit de la passion. Décorez avec quelques feuilles de menthe.



Soufflés glacés à la mandarine

---

## **Souris d'agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives**

La cuisson sous vide basse température est particulièrement adaptée pour rendre vos souris d'agneau extrêmement gouteuses et tendres. Régalez-vous avec cette recette de Souris d'agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives!

N'oubliez pas de préchauffer vos assiettes à 70° au four avant de servir!



Souris d'agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives BT



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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

## Matériel

- une machine à mise sous vide.



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



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

- un écumoire à maille fine pour la sauce. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



maitre chef ECUMIN007 Écumoire Inox Maille

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 souris d'agneau
- 2 gousses d'ail
- 5 cl de vin blanc
- thym et laurier
- 2 beaux oignons rouges
- 3 poivrons verts
- 120 g d'olives noires dénoyautées
- jus d'un demi citron et son zeste
- huile d'olive
- une belle noix de beurre
- un carré de chocolat noir

## Préparation

La veille:

- Versez les 5 cl de vin blanc dans un petit bol et râpez deux gousses d'ail finement dans le bol à l'aide de votre râpe Microplane.



Râpez l'ail sur le bol

- Dorez les souris dans une poêle bien chaude juste pour les dorer sur toutes leur faces: le but n'est pas de les cuire mais de les caraméliser. Laisser retomber les souris en température puis mettez vos souris sous vide avec 5 cl de vin blanc, deux ou trois branches de thym, deux feuilles de laurier. Placez au frais pendant une nuit. Puis cuisez vos souris d'agneau sous vide au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 63° pendant 12h.



Placez vos souris d'agneau sous vide

- Coupez vos oignons rouges et poivrons en brunoise.



Ciselez l'oignon rouge

- Faites de même avec les olives noires.



Dénoyautez et coupez les olives noires en petits dés

- Faites revenir les oignons rouges pendant quelques minutes avec un peu d'huile d'olive.



Faites revenir les oignons rouges pendant quelques minutes avec un peu d'huile

d'olive

Ajoutez les poivrons et continuez la cuisson environ 15 mn: les poivrons doivent rester un peu croquants.



Ajoutez les poivrons

- Râpez le zeste d'un citron sur l'ensemble à l'aide de votre Microplane puis déglacez avec un peu de vin blanc et le jus d'un demi citron jaune.



Râpez le zeste d'un citron

- Ajoutez les olives et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez.



Ajoutez les olives

- Lorsque les souris sont cuites sortez-les du sachet et versez le jus de cuisson dans une casserole; placez les souris au four à 65° en attendant de les servir et de terminer la sauce. Chauffez le jus de cuisson de manière à le réduire des 3/4; écumez les petites particules au fur et à mesure à l'aide d'un écumoire.



Ecumez les petites particules au fur et à mesure à l'aide d'un écumoire

- Puis hors feu ajouter une belle noix de beurre et un carré de chocolat noir et mélangez jusqu'à ce que tout ait bien fondu; servez immédiatement.



Ôtez du feu et ajoutez le  
chocolat

## Dressage

- N'oubliez pas de préchauffer vos assiettes à 70° au four avant de servir
- Posez une souris au milieu de l'assiette et versez un peu de sauce dessous. Ajoutez tout autour la garniture poivron/ olives.



Souris d'agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives

---

## **Royale de moule et céleri aux Saint Jacques**

Je vous propose pour ce menu de fêtes 2024 une entrée festive: une royale de moule qui va enchanter vos papilles et vos invités. Vous pouvez également servir ces royales en amuse bouche.



### Royale de moule et céleri aux Saint Jacques

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

**« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »**



## Ingrédients pour 5 personnes

- 700 g de moules avec coquilles ( il vous faudra environ 300 g de moules cuites décortiquées pour la recette)
- un oignon
- deux gousses d'ail
- deux petites branches de céleri
- 20 g de beurre
- 115 g de blanc d'œuf
- 30 g de jaune d'œuf
- 130 g de crème fraîche liquide
- 30 g du jus de cuisson des moules
- 5 noix de Saint Jacques
- sel et poivre

## Matériel

- des ramequins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Vivilineneu Moules à Soufflé en Porcelaine Crème Brulée  
Ramequin Coupelle à Dessert Moule à Dessert Moules à Pâté  
6PCS, Diamètre 10cm (Coloré)

## Préparation

- Ciselez l'oignon et l'ail. Coupez les branches de céleri en petits morceaux. Faites revenir l'ensemble avec le beurre.



Faites revenir l'ensemble avec le beurre

- Ajoutez les moules et cuisez à couvert pendant environ 6 minutes, en remuant de temps à autre pour obtenir l'ouverture des moules. Décortiquez les moules après cuisson. Réservez quelques moules: elles serviront pour le dressage.



Décortiquez les moules après cuisson

- Mixez finement **250 g** de moules cuites avec les 115 g de blanc d'œuf et 30 g de jaune d'œuf, les 130 g de crème fraîche et 30 g de jus de cuisson des moules. Rectifiez l'assaisonnement. Filtrez la préparation pour ôter toutes les particules qui pourraient encore rester. Versez dans vos ramequins de présentation. Placez une noix de Saint Jacques dans chaque ramequin. Enfournez à

110° au bain marie pendant 25 à 30 minutes selon les fours. Vous pouvez préparer la royale le matin pour le soir et l'enfourner pour la cuire une demi heure avant de servir...



Placez une noix de Saint Jacques dans chaque ramequin

- Servez chaud en après avoir dressé quelques moules restantes sur chaque ramequin.



# Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en décembre 2024

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles... Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée. **Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !**

**Appelez-moi au 04 77 57 11 98**

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

# APPAREILS DE STOCK donc pas de délai de livraison!



Si les dates proposées pour ce mois ne vous conviennent pas, je peux vous proposer également des démonstrations particulières, individuelles, toujours gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et horaire à votre convenance).

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ou les horaires ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir d'autres!**

**·Tous les jours 12h ou 18h30 pendant le mois de décembre 2024 y compris samedi et dimanche, je m'adapte à votre demande**

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 ( plat, dessert) que vous dégusterez par la suite. Vous n'assisterez pas à une simple démonstration mais **un véritable cours de cuisine personnalisé** où vous

réaliserez , dégusterez de savoureuses recettes et apprendrez des astuces pour rendre vos plats encore plus gourmands...

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](mailto:gourmantissimes@gmail.com)

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.

**Au mois de Décembre 2024, vous profitez des promotions suivantes**

**Possibilité de payer en 2, 3 ou 4 mensualités sans frais!**

**1/ Thermomix TM6 avec en cadeau un bol supplémentaire et le slider ( valeur du cadeau: 314 euros)**



**Bol de mixage supp. cadeau**  
À l'achat d'un Thermomix® TM6.

**1499€**  
~~1744€~~

Paiement en 3 fois sans frais possible.

Pack 1



Thermomix® blanc (1499,-€)



1 x bol de mixage (valeur 245,-€)



1 x Thermomix® slider (valeur 69,-€)



**1 499,-€ (au lieu de 1 813,-€)**

**314,- € CADEAU**

le visuel ne correspond pas mais c'est bien correct. Un nouveau visuel sera fourni (désolés)

**2/ Option 2: Pack Thermomix® + sensor + slider**



**Thermomix® Sensor cadeau**  
À l'achat d'un Thermomix® TM6.

**€1499**  
~~€1648~~

Paiement en 3 fois sans frais possible.

Pack



Thermomix® blanc (1499,-€)



1 x Thermomix® Sensor (valeur de 149,-€)



1 x Thermomix® slider (valeur de 69,-€)



**1 499,-€ (au lieu de. 1 717,-€)**

**248,- € CADEAU**

- Le Slider permet de déplacer votre Thermomix® sans effort sur le plan de travail de la cuisine. C'est pratique lorsque vous souhaitez le déplacer pour différentes tâches culinaires ou pour le nettoyage.
- Fabriqué en chêne de haute qualité, le Slider ajoute une touche élégante et durable à votre cuisine. L'aspect naturel du chêne s'intègre parfaitement à tout style de décoration.



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

**Danielle  
Lions**

**04 77 57 11 98**

**Pourquoi me choisir comme conseillère:**

– Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.

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

Quelques témoignages:

**Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...**

Et quelques recettes personnelles réalisées grâce à ce petit génie de la cuisine:



risotto d'épautre aux  
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes  
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin  
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavaoais passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



## **AVERTISSEMENT : accessoires tiers**

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

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

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

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

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

---

## Menus de fêtes 2024

Les fêtes de fin d'année se profilent à l'horizon...Et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. D'ici quelques jours, je publierai jusqu'au 18 décembre mon menu festif à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

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

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

**En entrée: Royale de moule et céleri aux Saint Jacques pour**

**la recette cliquez ici**



Royale de moule et céleri  
aux Saint Jacques

**En plat: Souris d'agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives (recette basse température) Pour la recette cliquez ici**



Souris d'agneau basse  
température et sa poêlée de  
poivrons verts aux olives

**En dessert: Soufflés glacés à la mandarine ; pour la recette cliquez ici**



Soufflés glacés à la mandarine

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

## En amuse bouche

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

## Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin
- Croquants gourmands au saumon
- Queues de langoustes basse température, tartare

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

## Plats de menus de fêtes

- Magret de canard farci au foie gras, sauce aux raisins de Philippe Etchebest
- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno

- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée
- Poularde de Bresse à la crème et morilles, basse température au four, façon Georges Blanc
- Langouste du grand Ch'Nord

## Fromage

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

## Desserts de menus de fêtes

- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- L'Alaska Bomb
- La bûche Moka
- Le Baba de Noël (recette Thermomix)
- Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées
- Bûche Chocococo

Je vous souhaite d'excellentes fêtes!

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un**

**apéritif réussi!** » vous propose un choix gourmand de mises en bouche.

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



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

---

## **Crème d'artichaut et boulettes saumon à l'estragon (recette menu Thermomix)**

Voici une recette comme je les aime, une Crème d'artichaut et boulettes saumon à l'estragon, un plat menu où tout cuira en même temps sans surveillance; et qui en plus sera super bon et

facile à réaliser grâce à votre chef en cuisine , le Thermomix!



Crème d'artichaut et boulettes saumon à l'estragon ( recette 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](mailto: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 [amazonproducts asin= »B09KDYMDV6" hide\_title= »1 »]

**Temps de préparation: 15 minutes**

**Temps de cuisson: 30 minute**

**Difficulté: facile**

## **Ingrédients pour 4 personnes**

Pour la crème d'artichaut

- 60 g d'oignon
- 500 g de fonds d'artichauts congelés ou frais
- 10 g d'huile d'olive
- 400 g de bouillon de légumes (400 g d'eau et un 1/2 cube de marmite de bouillon Knorr)
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre

Pour les boulettes saumon

- 30 g d'échalote
- le zeste d'un citron jaune
- 15 g feuilles d'estragon
- 500 g de saumon frais, en cubes
- du sel

# Matériel

- une râpe Microplane, idéale pour zester ultra finement vos agrumes. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

[amazonproducts asin= »B09BB2141J » hide\_title= »1"]

# Préparation

- Commencez par préparer les boulettes. Zestez le citron avec votre râpe Microplane. Réservez.



zestez votre citron

- Versez les zestes de citron dans le bol avec les 30 g d'échalote et les feuilles d'estragon. Mixez 5 sec/vitesse 5. Salez et poivrez à votre convenance. Rabattez les projections à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le saumon dans le bol; **mixez 2 s/vit 5**. Réservez et nettoyez le bol. Préparez des boulettes en les roulant entre les paumes des mains puis les déposer sur le plateau vapeur. Réservez le plateau au frais.



Façonnez les boulettes de saumon

- Placez 60 g d'oignon et 10 g d'huile d'olive dans le bol et mixez 5 s/vit 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Cuire 5 mn/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez les 500 g de fonds d'artichauts et 400 g de bouillon de légume dans le bol.
- Cuisez 18 min/Varoma//vitesse 1
- Placez le plateau contenant les boulettes de saumon dans le Varoma et cuisez encore 6 mn/Varoma//vit 1
- Réservez les boulettes de côté. Ajoutez 15 cl de crème fraîche liquide au contenu du bol et mixez 30 s/ vit 10 . rectifiez l'assaisonnement
- Versez la crème d'artichaut dans les assiettes puis ajoutez les boulettes de saumon. Vous pouvez saupoudrer le tout de feuilles d'estragon ciselées et zester un autre citron par dessus pour amener une touche de saveur supplémentaire.

---

**Où acheter un Thermomix en**

# Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en novembre 2024

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles... Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée. **Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !**

**Appelez-moi au 04 77 57 11 98**

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



Si les dates proposées pour ce mois ne vous conviennent pas, je peux vous proposer également des démonstrations particulières, individuelles, toujours gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et horaire à votre convenance).

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ou les horaires ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir d'autres!**

**.Tous les jours 12h ou 18h30 pendant le mois de décembre 2024 y compris samedi et dimanche, je m'adapte à votre demande**

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](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

**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.**

**Au mois de Novembre 2024, vous profitez des promotions suivantes**

**Option 1: Pack Thermomix® + Cutter**



**Thermomix® Cutter+ cadeau**

À l'achat d'un Thermomix® TM6.

**1499€**  
~~1653€~~

Possibilité d'étaler le paiement sans frais jusqu'à 3 échéances.

Pack



Thermomix® blanc (1499,-€)



1 x Thermomix® Cutter+ (valeur de 154,-  
€) 1499,-€ (au lieu de 1653,-€)



## Option 2: Pack Thermomix® + Sensor



Thermomix® **Sensor cadeau**

À l'achat d'un Thermomix® TM6.

**1499€**  
~~1648€~~

Possibilité d'étaler le paiement sans frais jusqu'à 3 échéances.

### Pack



Thermomix® blanc (1499,-€)



1 x Thermomix® Sonde (valeur de 149,-  
€) 1499,-€ (au lieu de 1648,-€)



### Conditions de l'offre



Bon de commande envoyé avant le dernier jour du mois de novembre 2024 et doit être payé avant le 7 décembre 2024.



Offre réservée uniquement aux clients particuliers en Benelux.



Non cumulable avec d'autres offres.

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

**Danielle  
Lions**

**04 77 57 11 98**

#### **Pourquoi me choisir comme conseillère:**

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.
- Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix
- Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la

cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années

– Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma ( France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)

– Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés

– Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes

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

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

Quelques témoignages:

**Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...**

Et quelques recettes personnelles réalisées grâce à ce petit génie de la cuisine:



risotto d'épautre aux  
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes  
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin  
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



## **AVERTISSEMENT : accessoires tiers**

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

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

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

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

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

---

## **Mousse nuageuse café vanille**

Cette recette de Mousse nuageuse café vanille est un petit bijou de gourmandise. Réalisée très facilement, elle demande cependant un ustensile supplémentaire à savoir un siphon d'un litre pour rendre cette mousse ultra légère.

Pour en savoir plus sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).

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



Mousse nuageuse café vanille

### **Matériel**

- un siphon: je vous conseille le Crème ISI Whipper Cream Whipper 1Ltr. Vous pouvez le trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Siphon à crème ISI – Siphon à crème 1 l. Matériau : acier inoxydable.

### **Ingrédients pour 4 / 5 personnes**

- 4 jaunes d'œuf
- 160 g de sucre impalpable ( ou sucre glace)
- 5 g d'extrait de vanille
- 10 g d'extrait de café
- 230 g de mascarpone
- 350 g de crème liquide entière
- des éclats de meringues, de chocolat et du cacao en poudre pour le dressage

### **Préparation**

- Versez les 230 g de mascarpone, les 350 g de crème liquide dans un bol . Fouettez de manière à bien mélanger l'ensemble. Ajoutez les 10g d'extrait de café

et les 5 g d'extrait de vanille dans le bol. Réservez au frais.



Fouettez le mélange

- Versez les 160 g de sucre en poudre dans un autre bol et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

- Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule (maryse).



Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule

- Filtrez l'ensemble au travers d'une passoire et versez dans votre siphon. Vissez le bouchon et insérez deux cartouches de gaz ( l'une après l'autre). Secouez le siphon et placez au frais. Pour en savoir plus sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Filtrez le mélange avant de le verser dans le siphon

- Juste avant de servir remplissez vos coupelles à l'aide du siphon et saupoudrez d'éclats de meringue ou de chocolat ou de la poudre de cacao dessus ( ou un peu de tout pour les gourmands!).



---

## **Œuf d'hiver parfait basse température (recette basse température)**

Cette recette d'Œuf d'hiver basse température m'a été inspirée par une recette du chef Alain Passard. Dans cette recette le chef cuisine l'œuf au plat plutôt que basse température: en fait vous pouvez cuisiner l'œuf comme bon vous semble: basse température, au plat, poché...Mais avec la cuisson basse

température votre jaune sera ultra crémeux et tellement bon; il se mariera avec volupté à la vinaigrette pour sublimer le butternut !



Œuf d'hiver parfait basse température



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

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée

ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

## Matériel

- un set d'emporte pièce , très utile aussi bien pour la cuisine que la pâtisserie; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



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

## Ingrédients pour 4 personnes

- un butternut
- 4 tranches de pain de mie
- jus de volaille réduit ( prenez du fond de volaille et faites-le réduire)
- 25 g d'huile d'olive
- 25 g de soja sucré
- 20 g de vinaigre de riz
- graines de sésame grillé
- poivre sichuan
- petites pousses ( cresson, petits pois, etc... à votre choix)

## Préparation

- Faites réduire votre fond de volaille et ajoutez-y le poivre sichuan; réservez.



Laissez cuire quelques minutes et réduire le jus de poulet

- Coupez 4 tranches de votre butternut ( sur le haut , là

où vous ne trouverez pas de pépin).



Coupez 4 tranches de votre butternut

- Disposez une feuille de papier cuisson dans le fond de votre poêle et versez-y un filet d'huile d'olive. Placez vos tranches de butternut et faites-les revenir de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Salez et poivrez.



Faites revenir les tranches de butternut

- En fin de cuisson emportez 4 rondelles dans chacune des tranches. Réservez.



En fin de cuisson emporte  
piecez 4 rondelles dans  
chacune des tranches

- Faites de même avec les tranches de pain de mie: emporte  
piecez 4 rondelles dans chacune des tranches et faites  
les revenir avec un peu de beurre sur les deux faces  
pour les dorer. Réservez.



Faites de même avec les  
tranches de pain de mie

- Réalisez la vinaigrette avec l'huile d'olive, le soja  
sucré, du vinaigre de riz et les graines de sésame  
grillées. Réservez.



### Réalisez la vinaigrette

- Cuisez les œufs selon la méthode que vous avez choisie: basse température au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur ( 65° pendant une heure) ou au plat, à la poêle ou poché. Le principal est votre jaune soit bien coulant.

### Dressage

- Réchauffez votre jus de volaille réduit. Cassez les œufs ( un après l'autre ) dans des petits ramequins individuels ( **un par ramequin** ).
- Dressez une tranche de pain; disposez par dessus une tranche de butternut et placez l'œuf. par dessus. Nappez avec le jus de poulet réduit. Versez un peu de vinaigrette au soja tout autour et ajoutez les petites pousses.



Œuf d'hiver parfait basse température

---

## **Crème de laitue, saumon et betteraves, pommes sucrées vapeur (menu tout en un complet Thermomix)**

Un menu équilibré et sain où tout cuit en même temps sans aucune surveillance: la soupe, le plat principal et le dessert. Bref un gain de temps et une belle gourmandise grâce à votre Thermomix!



Crème de laitue, saumon et betteraves, pommes sucrées vapeur (menu tout en un complet 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:

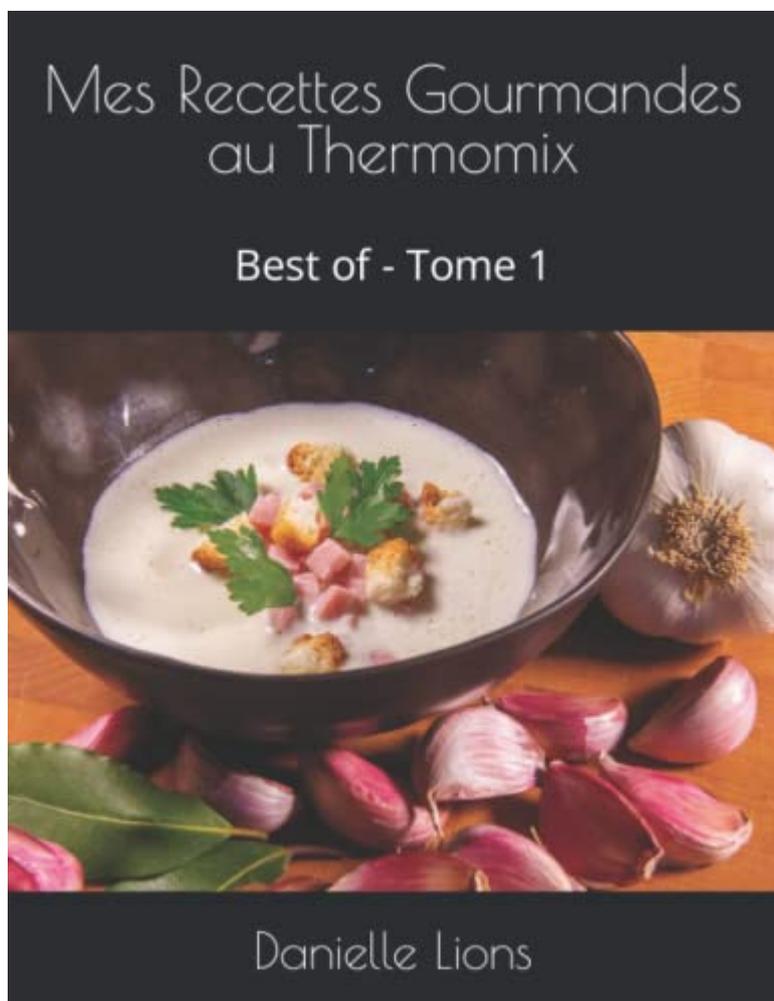
**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

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...**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: 15 minutes**

**Temps de cuisson: 40 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour 4 personnes**

Pour la soupe

- 150 g d'oignon
- 10 g de gousses d'ail
- les feuilles d'une laitue
- 10 g d'huile d'olive
- 450 g de bouillon de légume
- sel et poivre

Pour le plat saumon betteraves

- 4 morceaux de dos de saumon ( environ 150 g par personne) coupés en dés et marinés avec un peu de soja sucré, le zeste et le jus d'un citron vert
- 700 g de betteraves crues ou cuites, pelées et coupées en cubes de 2 cm
- pour la vinaigrette : 50 g d'huile d'olive, 10 g de vinaigre de framboise, 5 à 10 g de moutarde, le zeste et le jus d'un citron jaune, sel et poivre
- feuilles de coriandre
- 100 g de billes de mozzarella

Pour le dessert aux pommes

- 3 pommes pelées, épépinées et coupées en tranches
- 15 g de miel
- 2 g d'épices à vin chaud
- 8 g de beurre coupé en petits morceaux
- un peu de crème épaisse entière et des miettes de sablés pour le dressage

## Préparation

- Placez les tranches de pommes ainsi que les 15 g de miel, 2 g d'épices à vin chaud, 8 g de beurre coupé en petits morceaux sur une feuille de papier aluminium et formez une papillote bien fermée. Réservez.
- Réalisez une vinaigrette avec tous ses éléments et réservez.
- Placez les 150 g d'oignon, 10 g d'ail et les 10 g

d'huile d'olive dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule.

- Cuisez 5 min/120°C/vitesse 1. Ajoutez les feuilles de laitue coupées en morceaux et les 450 g de bouillon de légumes . Mixez 5 s/ vit 5.
- Placez les dés de betteraves dans le Varoma. Positionnez le Varoma sur le bol et continuez la cuisson 15 min/Varoma/vitesse 1.
- Ouvrez le Varoma et positionnez le plateau du Varoma sur lequel vous aurez placé la papillote de pommes.
- Continuez la cuisson 17 minutes / Varoma/vitesse 1.
- Réservez la papillote de pommes de côté. Remplacez le plateau du Varoma dans le Varoma et positionnez sur ce dernier les dés de saumon marinés. Cuisez 3 à 4 minutes selon la cuisson voulue /Varoma/vitesse 1.
- Retirez les dés de betteraves, les dés de saumon et placez-les dans un grand plat de service; assaisonnez avec la vinaigrette et ajoutez les billes de mozzarella et les feuilles de coriandre.
- Mixez le contenu du bol 30 s / vit 10: servez la crème de laitue dans des petits bols.
- Et pour finir servez les tranches de pommes avec quelques brisures de sablés et un peu de crème fraîche épaisse pour un dessert encore plus gourmand.