

Pancakes aux petits pois, saumon et sauce menthe

Une délicieuse collation ou entrée pour se régaler ainsi que toute la famille avec cette recette réalisée avec une pâte à pancakes délicieusement parfumée aux petits pois.

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



Pancakes aux petits pois, saumon et sauce menthe

Matériel

- Une poêle à pancake. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



INTIGNIS Poêle à frire en céramique antiadhésive 26cm pour mini-crêpes blinis | Uttapam | ufs à la friture | l'induction sans PFOA chimique (26 cm, 7 Moule)

Ingrédients pour une douzaine de pancakes

- 60 g de petits pois frais écosés
- 20g de bouillon de légume
- 200 g de farine
- 65 g d'œuf
- 15 cl de lait
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Pour la sauce

- 230 g de crème liquide entière

- quelques feuilles de menthe ciselée (quantité selon votre goût)
- le jus d'un demi citron
- 4 g de zaatar
- sel et poivre

Pour la garniture

- des tranches de saumon ou de truite fumée
- feuilles de salade finement ciselées

Préparation

- Préparez la sauce : ciselez la menthe finement.



Ciselez quelques feuilles de menthe

- Fouettez la crème avec le $\frac{1}{2}$ jus de citron et les 4 g de zaatar. Ajoutez la menthe ciselée et réservez au frais.



Ajoutez la menthe ciselée à
la crème fouettée

- Ecossez les petits pois. Puis plongez-les dans l'eau bouillante 3 mn.



Blanchissez les petits pois

- Egouttez-les et mixez-les avec les 20 g de bouillon de légume. Réservez. Versez les 200 g de farine, les 65 g d'œuf et les 15 cl de lait entier dans le bol de votre mixeur et mélangez de manière à obtenir un mélange lisse. Ajoutez la purée de petits pois. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mixez les petits pois
finement

- Faites cuire les pancakes dans la poêle environ 2 à 3 mn de chaque côté avec un peu d'huile d'olive. Réservez au fur et à mesure au four à 60°.



Faites cuire les pancakes

Dressage

- Servez avec les tranches de saumon ou de truite et la sauce menthe ainsi qu'un peu de salade type sucrine ciselée finement. Bon appétit !



pancake petit pois, saumon, sauce menthe

Rosaces de soles et sa crème d'artichaut , fèves (recette menu en vidéo Thermomix)

Ces belles « Rosaces de soles et sa crème d'artichaut , fèves » sont un petit délice gourmand réalisé en 40 mn sans avoir à rien surveiller grâce à notre Thermomix. Vous allez adorer!

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

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

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#). Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles soles; demandez à votre poissonnier d'en lever les filets. Marinez-les avec un filet d'huile d'olive et de soja sucré
- 20 g de soja sucrée
- 15 g de vinaigre de riz
- 20 g d'huile d'olive
- 70 g d'oignons
- deux gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 500 g de cœur d'artichaut surgelés ou frais
- 5 g d'épices d'épices de votre choix ; j'ai utilisé le mélange « Fines herbes et citron » du site d'épices en ligne « Girofle et Cannelle » que vous pouvez commander en cliquant [ici](#)
- 120 g de fèves fraîches ou surgelées. Si vous n'en trouvez pas vous pouvez remplacer les fèves par des petits pois
- 5 à 10 g d'épices japonaise type furikaké (mélange de sésame et algues). Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo
- oignon frits: vous en trouverez au rayon asiatique de votre super marche ou en commander en cliquant sur la photo

Préparation

- Faites mariner le poisson avec un filet d'huile d'olive et de soja sucré pendant 10 mn.
- Enroulez chaque filet de sole sur lui même et maintenez le rouleau fermé avec un petit cure dent.
- Préparez la sauce du poisson: mélangez 20 g de sauce soja sucrée, 15 g vinaigre riz, 20 g d'huile d'olive et une peu de mélange d'épices furikaké. Réservez de côté.
- Placez les 70 g d'oignon épluché, les 2 gousses d'ail et 10g d'huile d'olive dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Utilisez la spatule pour rabattre les projections sur la paroi du bol.
- Cuisez 5 mn/100°/ vit 1. Réservez de côté.
- Versez un litre d'eau dans le bol du Varoma. Placez les 500 g de cœur d'artichaut dans le Varoma . Positionnez le Varoma sur le couvercle.
- Cuisez 25 mn/ Varoma/ vit 1.
- Placez les 120 g de fèves dans le panier cuisson et insérez-le dans le bol. Continuez la cuisson 8 mn/ Varoma/ vit 1.
- Placez les filets de soles sur le plateau du Varoma et posez le plateau dans le Varoma ; continuez la cuisson 3 à 4 minutes/ Varoma/ vit 1.
- Réservez de côté les fèves et le poisson.
- Videz l'eau du bol et placez les artichauts avec un petit filet d'huile d'olive et les épices de votre choix dans le bol (j'ai utilisé le mélange « Fines herbes et citron » du site d'épices en ligne « Girofle et Cannelle » que vous pouvez commander en cliquant [ici](#))
- Mixez 30 s/ vit 10. Assaisonnez en sel et poivre.
- Dressez la crème d'artichaut et dans l'assiette et posez les roulés de soles par dessus. Ajoutez les fèves, les oignons frits et versez un peu de sauce sur le saumon. Vous pouvez rendre le plat encore plus gourmand

en y ajoutant de bonnes petits olives...

Recette en Vidéo

140 ANS DE VORWERK – ÉDITION LIMITÉE TM6 SPARKLING BLACK- Commandez-le vite!

Pour célébrer le 140e anniversaire de Vorwerk, le Thermomix est désormais disponible dans une édition spéciale. **Le Thermomix® TM6 Édition Limitée 140e Anniversaire Sparkling Black est disponible en quantités limitées et peut être commandé pour une durée limitée seulement !**

Avec une toute nouvelle surface, celle-ci est vraiment remarquable !

La surface texturée est inspirée de l'éclat d'un diamant et a été réalisée grâce à la dernière technologie laser. Le processus de gravure des différentes couches dure plus de 200 heures, donnant ensuite un éclat éblouissant.

Il s'agit de la surface la plus robuste jamais proposée sur un Thermomix : elle est entièrement résistante aux empreintes digitales et aux rayures.

De plus, le Sparkling Black présente des accents couleur champagne pour le logo, le bouton de commande, la poignée et l'élément de ventilation.

Il s'harmonise aussi bien avec les armoires de cuisine sombres que claires, et apporte une touche d'audace aux éléments de cuisine clairs ou colorés, par exemple en contraste avec un

plan de travail en bois ou des façades de cuisine vives. Ceux qui souhaitent profiter du plaisir de cuisiner et d'un design tendance en Sparkling Black ne doivent absolument pas manquer cette édition limitée du Thermomix® TM6 !

Vous avez rêvé votre TM6 en noir?

Il est proposée au Benelux et ce **du 1er au 30 juin 2023 au prix de 1399,00 € en Belgique** .

Cette LIMITED BLACK EDITION unique, est une production one-shot, donc jusqu'à épuisement des stocks! Dépêchez-vous donc de le commander par mon intermédiaire!

Vous avez des questions n'hésitez pas à m'appeler directement au 0477 57 11 ou sur gourmantissimes@gmail.com

'Un rêve devient noir' pour les décideurs rapides!

Si vous préférez l'édition traditionnelle (Thermomix blanc):

En plus de l'édition limitée Sparkling Black pour le 140e anniversaire, je vous propose la promotion suivante en juin 2023:

LORS DE L'ACHAT DE 1X TM6 => JUICER GRATUIT

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (valeur de 1399,00€)
 - ▶ 1x JUICER (valeur de 49,00€)
- @ 1399,00€ i.p.v. 1448,00€**

<https://www.youtube.com/watch?v=ZcidnhXMdck>

Gaspacho d'avocat, crabe et crevettes

Une délicieuse petite soupe bien fraîche et veloutée pour une belle soirée à préparer de manière ultra rapide.

Si vous avez un Thermomix, retrouvez la recette adaptée à ce merveilleux robot cuiseur ménager (et bien plus encore) en [clicquant ici](#).

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la vinaigrette et la salade de crevettes et crabe

- le zeste d'un citron vert
- une cuillerée à soupe d'huile de sésame
- une cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- une cuillerée à soupe de soja sucré
- Une boîte de chair de crabe (100 g)
- 100 g de crevettes grises

Pour la crème d'avocat

- 400 g de chair d'avocat
- 250 ml de lait de coco
- 100 g de fumet de poisson
- Le jus d'un citron vert
- Des graines de sésame au yuzu (pour en commander cliquez [ici](#))

Préparation

- Réalisez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients. Mélangez-la avec le crabe et les crevettes grises. Réservez au frais.



Mélangez la vinaigrette
avec le crabe et les
crevettes grises

- Coupez les avocats , ôtez le noyau et prélevez la chair.
- Placez 400 g de chair d'avocat, les 250 g de lait de coco, les 200 g de fumet de poisson ainsi que le jus du citron vert dans le bol de votre robot mixeur. Mixez finement. Versez dans les bols de présentation et parsemez de morceaux de salade de crevettes et crabe et de graines de sésame au yuzu.

Terrine de lapin aux fruits secs (Recette basse température)

Une délicieuse terrine de lapin dont les saveurs vont être sublimées par la cuisson basse température. A servir avec une salade bien assaisonnée et quelques pickles!

La recette se commence la veille car le lapin doit mariner.

POUR LA RECETTE AU THERMOMIX (cuisson vapeur) **cliquez ici**.

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



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une terrine en silicone pour faciliter le démoulage. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

Ingrédients (terrines dimensions ci-dessus)

- 550 g de râble de lapin (demandez à votre boucher de vous donner également les rognons)
- 25 g de calvados
- 75 g de vin blanc type muscat
- 2 gousses d'ail
- 2 g de romarin en poudre (si vous n'en trouvez pas dans le commerce passez quelques branches au four à 120° pendant 10 minutes et prélevez les feuilles que vous mixerez finement)
- 50 g d'échalote
- 150 g de haché de porc
- un œuf
- 35 g de pistaches
- 40 g d'abricots secs
- 40 g de pruneaux d'Agen dénoyautés
- sel et poivre

Préparation

- Coupez les râbles de lapin en petits dés; placez-les dans un plat avec les rognons, l'ail, le romarin en poudre, le calvados et le vin blanc. Mélangez bien et placez au frais jusqu'au lendemain.
- Coupez les fruits secs, abricots et pruneaux en petits dés et faites-les mariner avec un peu de calvados. Placez au frais jusqu'au lendemain.
- Le jour même ciselez 50 g d'échalote. Faites-les revenir avec un peu de beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Salez et poivrez. Réservez.
- Réservez environ 100 g de dés de lapins marinés de côté et mixez le reste avec la viande hachée, les deux

gousses d'ail de la marinade et le jus de la marinade, l'œuf . Puis ajoutez les fruits secs et les pistaches et les dés de lapins que vous aviez réservés: mélangez bien le tout. Rectifiez l'assaisonnement. Versez cette préparation dans votre moule anti adhésif ou des ramequins individuels . Lissez bien le dessus. Placez la terrine sous vide et cuisez sous vide basse température au bain marie à 68° pendant 1h30.

- Démoulez et laissez retomber en température. Placez au frais 24 h. Vous pouvez colorer un peu le terrine en la passant au chalumeau ou quelques minutes sous le grill. Servez avec une salade ou des pickles.

Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en mai 2023

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

de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- lundi 29 Mai à 18h30
- mardi 30 Mai à 18h30
- mercredi 31 Mai à 18h30
- jeudi 1 Juin à 18h30
- vendredi 2 Juin à 18h30
- lundi 5 juin à 18h30
- mardi 6 juin à 18h30
- mercredi 7 juin à 18h30
- jeudi 8 Juin à 18h30
- vendredi 9 Juin à 18h30
- samedi 10 juin 12h
- samedi 10 juin 18h
- lundi 12 juin à 18h30
- mardi 13 juin à 18h30
- mercredi 14 juin à 18h30
- jeudi 15 Juin à 18h30
- lundi 26 juin à 18h30
- mardi 27 juin à 18h30

- mercredi 28 juin à 18h30
- jeudi 29 Juin à 18h30
- vendredi 30 Juin à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

Au mois de mai 2023, vous profitez de la promotion suivante

AVEC L'ACHAT DE 1X TM6 => JUICER* GRATUIT

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 1399,00 €)
 - ▶ 1x JUICER (d'une valeur de 49,00 €)
- @ 1399,00€ au lieu de 1448,00€**

POUR L'ACHAT DE 1X TM6 => Aspirateur à main KOBOLD VC100 à 1€

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 1399,00 €)
 - ▶ 1x aspirateur à main Kobold® VC100 (d'une valeur de 129,00 €) à 1 €
- @ 1400,00€ au lieu de 1528,00€**

CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en avril 2023
- ▶ Uniquement pour les clients privés du Benelux
- ▶ L'achat à crédit est possible car il s'agit d'un surcoût



INFORMATIONS SUR LE PRESSE AGRUMES

- LE JUICER EST COMPATIBLE AVEC LES TM6 TM5 ET TM31
- VOUS POUVEZ PRESSER JUSQU'À 2,2 LITRES DE JUS FRAIS DANS LA TASSE, AVEC LE TM31 2 LITRES
- LE JUICER EST PRODUIT EN ALLEMAGNE, SANS BPA
- LE JUICER VA AU LAVE-VAISSELLE
- LA VITESSE DOIT ÊTRE RÉGLÉE À 2,5 POUR ASSURER QUE LE MOTEUR A UNE VITESSE ET UNE PUISSANCE SUFFISANTES POUR FAIRE FONCTIONNER LE JUICER DE MANIÈRE OPTIMALE. AU-DESSUS DE 2,5 N'EST PAS RECOMMANDÉ !!!

Organisez votre atelier culinaire avec vos ami(e)s et gagnez des cadeaux

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

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

Lors du mois de Mai 2023 les cadeaux sont les suivants:

A. Standard: lorsqu'un nouveau client hôte organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, le nouveau client qui est hôte reçoit un chèque-cadeau de 25,00 € pour chaque Thermomix vendu (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un **client existant** (= quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'à et y compris 28/02/2023 si l'hôte/hôtesse organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, alors le client existant qui est hôte/hôtesse recevra au cours du mois d'avril 2023 LE CHOIX entre DEUX POSSIBILITÉS :

1. OU Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons) voir option A (standard)

2. SOIT un bol TM5 ou TM6 (une fois par une hôtesse/hôte)

- À 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 100 euros
- A 2 ventes TM6: le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 50 euros
- A 3 ventes TM6 : le client hôte/hôtesse existant recevra un bol TM5 de TM6 GRATUITEMENT

TERMES ET CONDITIONS

- Les ventes à crédit ne comptent pas

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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

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

– Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix

– Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années

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

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

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

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

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

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



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.

Bouillon d'Espadon aux algues (espadon Basse température)

Et voici une soupe d'inspiration asiatique comme je les aime, bien goûteuse, saine et équilibrée et qui peut être servie comme un plat complet car vous y retrouvez des légumes et du poisson magnifiquement cuit à sa juste température grâce à la cuisson sous vide.

Pour la recette adaptée au Thermomix et les dates de démonstrations Thermomix cliquez [ici](#).

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



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « 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.
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

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

Ingrédients pour 4 personnes

- 180 g d'espadon par personne, arrosé avec un filet d'huile d'olive
- 150 g d'oignon
- 50 g de fenouil
- une gousses d'ail
- 6 g d'anis étoilé en poudre (badiane)
- 30 g de beurre
- une douzaine de shitakés frais en morceaux
- un blanc de poireau
- 200 g de carottes râpées
- une douzaine de shitakés frais
- 350 g de fumet de poisson
- 30 g de miso blanc
- une à deux cuillérées à soupe d'algues en paillettes déshydratées
- 50 g de crème fraîche liquide entière
- Des petites feuilles de persil

Préparation

- Coupez le blanc de poireau en julienne. Puis cuisez-le avec les carottes râpées 20 minutes à la vapeur; réservez.
- Ciselez les oignons (150 g) finement ainsi que le fenouil (50 g).
- Placez 150 g d'oignon, les 50 g de fenouil, la badiane en poudre et la gousse d'ail râpée dans une poêle avec 30 g de beurre. Faites revenir le tout 5 minutes à la poêle. Prélevez un quart de ce mélange et réservez-le de

côté: il vous servira pour le bouillon.

- Ajoutez les shitakés dans la poêle et continuez la cuisson 15 minutes. Réservez de côté.
- Puis ajoutez en fin de cuisson les carottes et poireau que vous aviez réservés. Continuez la cuisson 2 minutes. Réservez de côté.
- Mettez sous vide les dés d'espadon. Cuisez les dés d'espadon au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52° pendant 15 mn.
- Dans une casserole versez les 350 g de fumet de poisson, les paillettes d'algues, les 30 g de miso et le mélange oignon/fenouil que vous avez réservé en début de recette. Laissez réduire doucement pendant 10 minutes. Mixez avec les 50 g de crème. Rectifiez l'assaisonnement.

Dressage

- Versez le contenu du bol dans une soupière ; ajoutez les carottes, le poireau, les shitakés et en dernier les dés d'espadon. Saupoudrez de feuilles de persil frais ou de coriandre.

Flan de saumon et sa sauce verte aux asperges

Voici une entrée tout en finesse où la douceur des asperges accompagnent divinement le saumon.

Si vous avez un Thermomix, retrouvez la recette adaptée à ce merveilleux robot cuiseur ménager (et bien plus encore) en cliquant [ici](#).

Matériel

- Une Microplane Râpe à zester: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- moules à muffins en silicone

Ingrédients pour 4 personnes

La sauce verte aux asperges

- 200 g de de mini asperges vertes (50 g de têtes et 150 g de queues) ou grandes asperges selon votre choix
- une sucrine (mini salade): 50 g
- 7 g de gousse d'ail
- 20 g de beurre
- 20 g de bouillon de légume
- 30 g de crème liquide entière
- Zeste d'un citron jaune et 3 g de jus de citron

Les flans de saumon

- 200 g de saumon fumé
- 2 œufs
- 100 g de crème liquide entière

Le dressage

- 20 g d'œufs de lump

Préparation

Pour la sauce verte aux asperges

- Coupez les têtes des asperges.
- Cuisez les têtes et les queues des mini asperges à la vapeur. Réservez les têtes pour le dressage, les queues vont servir à la sauce.
- Coupez la sucrine en rondelles.
- Râpez l'ail dans une poêle ; ajoutez une noix de beurre. Cuisez 5 mn à feu doux. Ajoutez les 50 g de sucrine en fines lamelles, les 20 g de bouillon de légume et continuez la cuisson 4 mn. Ajouter les queues d'asperges cuites, les 30 g de crème; zestez le zeste de citron jaune à l'aide de votre microplane par dessus et ajoutez 3 g de jus de citron dans la préparation . Mixez l'ensemble finement. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Pour les flans de saumon

- Mixez le saumon fumé avec les 2 œufs puis ajoutez les 100 g de crème et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement.
- Versez dans vos moules à muffin en silicone et lissez le dessus avec une spatule coudée. Placez les moules à muffin au bain marie et faites cuire 20mn à 180 °.

Dressage

- Démoulez délicatement et placez les flans dans vos assiettes individuelles. Réchauffez la crème verte aux asperges et versez-la tout autour ; décorez avec des pointes d'asperges et des œufs de lump.

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires en Avril 2023

Comment acheter un Thermomix en Belgique?

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

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire

gratuite avant votre achat!

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

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

- lundi 3 avril à 18h30
- mardi 4 avril à 18h30
- mercredi 5 avril à 18h 30
- jeudi 6 avril à 18h30
- vendredi 7 avril à 18h30
- mercredi 19 avril à 18h30
- jeudi 20 avril à 18h30
- vendredi 21 avril à 18h30
- samedi 22 avril 12h
- lundi 24 avril à 18h30
- mardi 25 avril à 18h30
- mercredi 26 avril à 18h30
- jeudi 27 avril à 18h30
- vendredi 28 avril à 18h30
- samedi 29 avril à 12h

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 Avril 2023, vous profitez de la promotion suivante

POUR L'ACHAT DE 1X TM6 => Aspirateur à main KOBOLD VC100 à 1€

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 1399,00 €)
 - ▶ 1x aspirateur à main Kobold® VC100 (d'une valeur de 129,00 €) à 1 €
- @ 1400,00€ au lieu de 1528,00€**



CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en avril 2023 – Commandé en avril 2023 et payé avant le 7/05/2023
 - ▶ Uniquement pour les clients privés du Benelux
- ▶ L'achat à crédit est possible car il s'agit d'un surcoût
 - ▶ NON cumulable avec d'autres promotions

Organisez votre atelier culinaire avec vos ami(e)s et gagnez des

cadeaux

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

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

Lors du mois d'Avril 2023 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:

A. Standard: lorsqu'un nouveau client hôte organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, le nouveau client qui est hôte reçoit un chèque-cadeau de 25,00 € pour chaque Thermomix vendu (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un client existant (= quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'à et y compris 28/02/2023 si l'hôte/hôtesse organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, alors le client existant qui est hôte/hôtesse recevra au cours du mois d'avril 2023 LE CHOIX entre DEUX POSSIBILITÉS :

1. OU Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons) voir option A (standard)

2. SOIT un bol TM5 ou TM6 (une fois par une hôtesse/hôte)

- À 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 100 euros
- A 2 ventes TM6: le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 50 euros
- A 3 ventes TM6 : le client hôte/hôtesse existant recevra un bol TM5 de TM6 GRATUITEMENT

TERMES ET CONDITIONS

- Les ventes à crédit ne comptent pas

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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

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

pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes

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

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

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



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.

Bouchées aériennes au parmesan

Les guimauves tout le monde les connaît en version sucrée. Mais vous pouvez en réaliser en mode salé et parfumées au parmesan c'est délicieux en petites bouchée apéritives.

Le seul côté technique réside dans l'incorporation des blancs à la préparation au parmesan; cette dernière contient de l'agar agar, un gélifiant végétal , qui prend après ébullition aux alentours des 40/ 45 ° . Il faudra incorporer les blancs d'œufs à cette température: pas au-dessus car la préparation cuirait les blancs et pas en-dessous car la préparation aura tendance à grumeler.

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

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 15 à 20 guimauves environ

- 40 cl de lait
- 60 g de parmesan râpé
- 3 g d'agar agar
- 70 g de blancs d'œuf

Préparation

- Versez les 40 cl de lait, 60 g de parmesan et les 3 g d'agar agar dans une casserole et portez à ébullition. Laissez cuire à ébullition environ 1 mn.
- Passez la préparation au chinois.
- Montez immédiatement les blanc en neige. Incorporez-les à la préparation qui doit être retombée à 40°/ 45 °.
- Versez la préparation dans un moule sur une épaisseur de 2 cm et placez au frais. Pour faciliter le démoulage vous pouvez filmer avec du film alimentaire le fond et les parois de votre plat avant de verser la préparation dedans.

- Quand la préparation a pris, coupez en dés et saupoudrez de parmesan ou de s&same grillé.

Lieu noir et son risotto de fenouil (recette Basse température)

Rien de mieux que le fenouil pour parfumer subtilement ce plat ainsi qu'à la basse température pour sublimer la chair délicate du poisson!

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

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



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – ToMon Jetpackme 1” , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 » , « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée

ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le risotto

- 50 g de parmesan
- 500 g de fenouil
- 5 g de jus de citron
- 50 g d'échalotes
- 50 g de vin blanc sec
- 10 g d'huile d'olive
- 20 g de bouillon de volaille
- 40 g de crème liquide
- 45 g d'olives dénoyautées, coupées en morceaux
- 10 g de citron confit au sel, coupé finement
- Sel et poivre du timut

Pour le poisson

- 10 g de feuilles de coriandre fraîche

- 10 g de persil frais
- 30 g d'huile d'olive
- 15 g de vinaigre balsamique blanc
- Sel et poivre
- 4 morceaux de lieu noir d'environ 160 à 180 g chacun

Préparation

- Versez 10 g de feuilles de coriandre fraîche, 10 g de persil frais, 30 g d'huile d'olive , 15 g de vinaigre balsamique blanc dans un mixeur et mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement et réservez cette sauce vinaigrée.
- Coupez 10 g de citron confit au sel en tout petits morceaux. Réservez.
- Ciselez le fenouil en petite brunoise.
- Ciselez 50 g d'échalote.
- Placez les 50 g d'échalotes avec les 50 g de vin blanc, les 10 g d'huile d'olive et les 5 g de jus de citron dans une sauteuse. Cuisez à feu doux: les échalotes doivent être translucides.
- Ajouter les 400 g de fenouil, les 20 g de bouillon de volaille. Cuisez à feu doux et au besoin rajoutez un peu de bouillon. Le fenouil doit être tendre. En fin de cuisson, ajouter les 40 g de crème, les 50 g de parmesan râpé, les olives et le citron confit. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre du timut. Réservez au chaud (four à 60°) le temps de cuire le poisson basse température.
- Placez les morceaux de lieu noir dans un plat et versez un peu de sauce vinaigrée par dessus. Puis placez-les sous vide. Faites cuire le poisson sous vide au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur à 52° pendant 12 minutes.



Dressage

- Utilisez un petit cercle pour dresser le fenouil au centre de l'assiette . Disposez le poisson par-dessus et assaisonnez avec le restant de vinaigrette. Décorez avec des petites feuilles de fenouil et des olives vertes. Versez quelques points de vinaigrette sur l'assiette.

Où acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires en Mars 2023

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles... Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou

confirmée. Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- lundi 27 février à 18h30
- mardi 28 février à 18h30
- mercredi 29 février à 18h 30
- lundi 6 mars à 18h30
- mardi 7 mars à 18h30
- mercredi 8 mars à 18h30
- jeudi 9 mars à 18h30
- vendredi 10 mars à 18h30
- samedi 11 mars à 12h
- lundi 13 mars à 18h30
- mardi 15 mars à 18h30
- mercredi 16 mars à 18h30
- jeudi 17 mars à 18h30
- lundi 20 mars à 18h30
- mardi 21 mars à 18h30
- mercredi 22 mars à 18h30
- jeudi 23 mars à 18h30

- vendredi 24 mars à 18h30
- undi 27 mars à 18h30
- mardi 28 mars à 18h30
- mercredi 29 mars à 18h30
- jeudi 30 mars à 18h30
- vendredi 31 mars 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 2023, vous profitez de la promotion suivante

OPTION 2: AVEC L'ACHAT DE 1 x TM6 => BOL DE MIXAGE

SUPPLEMENTAIRE A LA MOITIÉ DU PRIX

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 1399,00€)
- ▶ 1x Thermomix® bol de mixage (d'une valeur de 245,00€) à moitié prix (= €122,50 supplémentaire)

@ **1521,50€** au lieu de €1644,00

**OPTION 1: AVEC L'ACHAT DE 2X
TM6 =>**

1 FRIEND GRATUIT*

- ▶ 2 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 2798,00€)
 - ▶ 1x Thermomix® Friend (d'une valeur de 420,00€)
- @ **2798,00€** au lieu de 3218,00€.

Si le client ne souhaite pas bénéficier de notre pack, il peut toujours acquérir le Thermomix® TM6 AVEC LIVRE à 1399,00€ ou SANS LIVRE à 1369,00€.

Organisez votre atelier culinaire avec vos ami(e)s et gagnez des cadeaux

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

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

Lors du mois de Mars 2023 les cadeaux sont les suivants:

A. Si vous êtes nouveau(elle) client(e) organisant une démo de base chez vous en tant qu'hôte, où sont présents au moins 3 invités de domiciles différents, vous recevrez un bon cadeau de 25,00 € par thermomix vendu (avec un maximum de 3 bons)

B. Lorsqu'un client existant (ayant acheté un TM5 ou TM6 auprès de Thermomix Benelux avant le 31/10/2022 inclu)

organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités de différents domiciles présents et au moins 1 Thermomix® est vendu, le client existant, durant le mois de janvier, aura **LE CHOIX** entre **DEUX POSSIBILITÉS** :

1. Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons)

2. OU un CUTTER (une fois par hôte)

- Avec 1 vente de TM5 ou TM6 : le client existant qui est l'hôte peut acheter le nouveau Cutter* (d'une valeur de 125 €) avec une remise de 50 %.
- Avec 2 ventes de TM5 ou TM6 : le client existant qui est l'hôte reçoit le nouveau Cutter* gratuitement.

*Livraison du cutter possible dès qu'il est en stock au Benelux (estimation de février à mars 2023).

TERMES ET CONDITIONS

- Au moins 1 Thermomix® TM5 ou TM6 doit être vendu pendant la démo
 - Les ventes à crédit ne comptent pas
- *Le Cutter est le nouvel accessoire officiel de Thermomix®, qui sortira au Benelux en 2023. La livraison du Thermomix® Cutter n'est possible qu'à partir de février 2023, sous réserve de stock. Le Cutter permet de râper et de couper en tranches, même en quartiers, des fruits, des légumes, du fromage et plus encore !

Grâce au Découpe-Minute je gagne encore plus de temps

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



● LE DISQUE

- Une innovation unique sur le marché
- 4 découpes en un seul disque, facile à utiliser grâce au marquage des faces

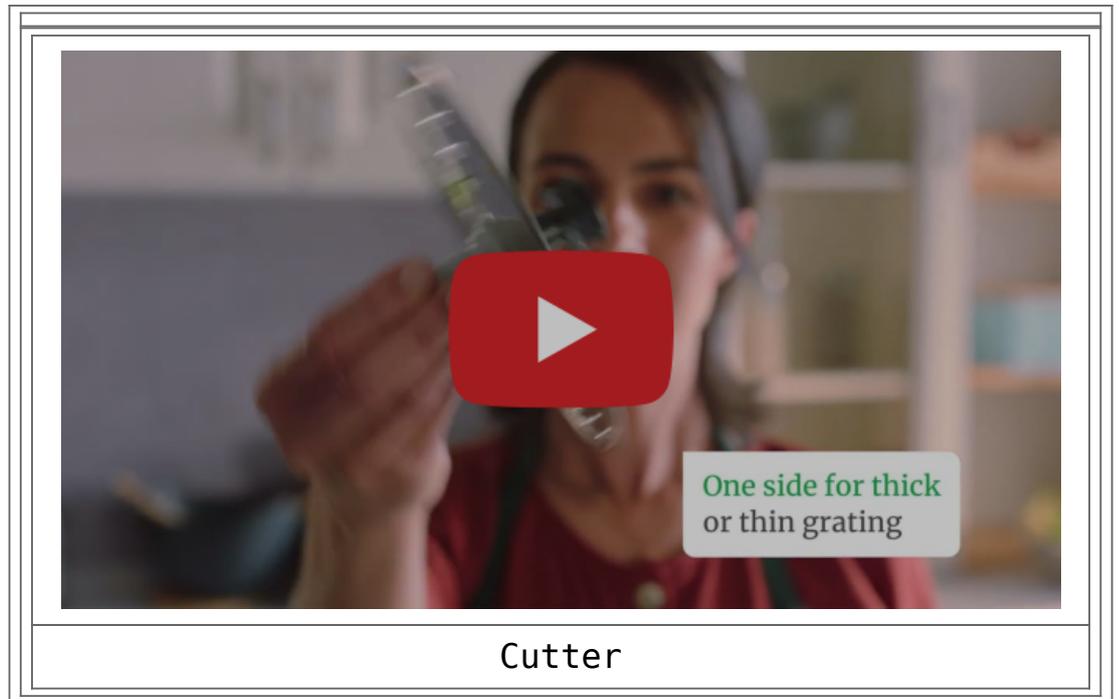
● LE BOL DE DÉCOUPE

- S'insère directement sur le Thermomix® : ne salit pas le bol de mixage
- Forme ronde facile à racler pour éviter le gaspillage

● LE THERMOMIX®

- Deux nouveaux modes intégrés à l'appareil : découper et râper
- Une sélection de recettes Cookidoo® dédiées

Compatible
avec TM5
et TM6



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:



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.

Calamar et chorizo (recette Thermomix Menu en vidéo)

Un petit goût d'Espagne avec cette recette familiale, pour se régaler au quotidien! Et qui se réalise sans surveillance en 30 minutes avec votre Thermomix...Et pour plus de facilité regardez **la recette en vidéo en fin d'article!**

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

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 650 g de calamar ou encornets marinés avec un peu d'huile d'olive, vinaigre de riz ou balsamique blancs, piment d'Espelette et zeste de citron
- 60 g d'échalote
- 2 gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 15 g de vin blanc
- 420 g de poivrons rouges épépinés et coupés en petits dés
- 50g de chorizo coupé en petits dés
- 500 ml de coulis de tomate
- 3 pommes de terre épluchées et coupées en petits dés
- Ciboulette ou estragon ciselée

Préparation

- Mettez les 60 g d'échalote, les 2 gousses d'ail, les 10

g d'huile d'olive, les 15 g de vin blanc dans le bol de mixage. Mixez 5 sec /vit 5 et cuisez 5 mn/120°/ vit 1.

- Ajoutez les 420 g de poivrons épépinés et coupés en petits dés ainsi que les 50 g de dés de chorizo et les 500 ml de coulis de tomate,
- Placez les pommes de terre dans le panier Varoma.
- Cuire 20 mn/ Varoma /vit 1. Placez les anneaux de calamar sur le plateau du Varoma et positionnez-le dans le Varoma ; poursuivez la cuisson 4 mn/ Varoma/ vit 1.
- Versez la préparation du bol dans les assiette. Ajoutez les pommes de terre et le calamar. Saupoudrez de ciboulette ciselée.

Recette en vidéo

<https://www.youtube.com/watch?v=a57XSy2TFYY>