

# Poulet au grill (recette du chef Paul Paul Payret)

J'ai découvert cette recette dans l'excellent magazine « Fou de cuisine » qui consacrait tout un article sur le très talentueux chef de cuisine Paul Pairet . J'ai tout de suite eu l'eau à la bouche en prenant connaissance de cette petite merveille et j'ai voulu la réaliser au plus vite. Elle est un peu longue à réaliser (vous devez commencer l'avant veille) mais le résultat est sublime!

Vous devez désosser le poulet: pas de panique vous pouvez soit le demander à votre volailler/ boucher ou le faire vous même en suivant le tutoriel que je vous ai trouvé sur YouTube ( voir vidéo en fin d'article)



Poulet Paul Payret

## Ingrédients

- 1 poulet fermier désossé ( vous pouvez le désosser vous même ( voici un tuto sur internet: cliquez ici) ou demandez-le à votre boucher volailler
- marinade: 20 g d'huile d'olive, gingembre frais et poudre de curry à ajuster selon votre goût
- gastrique au miel: 250 g de miel, 20 cl de vinaigre de vin blanc, une branche de romarin, quelques branches de thym frais, 1,5 g de grains de poivre, 1,5 g de graines de cumin, 1,5 g de graines de coriandre
- glaze citron: 250 g de jus de citron, 100 g de sauce soja sucrée, 4 g de gélatine
- 10 g de fond de veau ou volaille
- 5 g de moutarde
- 4 oignons rouges

## **Matériel**

- Il va vous falloir un thermomètre pour surveiller la cuisson de votre poulet; vous pouvez vous en procurer ( si votre four n »en est pas déjà pourvu) en cliquant sur la photo ci-dessous. Ce thermomètre est la rolls de sa catégorie, d'où son prix. Mais vous pouvez en trouver de plus classiques sur ce même site.



MEATER Plus | Jusqu'à 50m Longue Portée Thermomètre à Viande Intelligent Sans Fil Pour Gril, Four, Cuisine, Barbecue, Rôtissoire avec Connectivité Bluetooth et WiFi

- une râpe Microplan , indispensable pour obtenir de très fins zestes de citron. 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

## Préparation

### L'avant veille

- Désossez et placez le poulet bien à plat; salez et poivrez l'intérieur du poulet ; placez-le au frigo pendant 12 heures.



Désossez et placez le poulet bien à plat

## La veille

- **Préparez la gastrique au miel:** versez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition; ôtez du feu, filmez et laissez infuser 12 h. Le lendemain filtrez et remettez sur le feu : laissez réduire de manière à obtenir un mélange un peu sirupeux.



Préparez la gastrique

- **Préparez la glaze citron:** Placez les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide.



Mouillez la gélatine

- Filtrez les 250 g de jus de citron ; versez-le dans une casserole avec le soja sucré et laissez réduire de moitié. Ajoutez les feuilles de gélatines essorées. Zestez par dessus le zeste d'un citron. Mélangez bien et réservez.



Zestez par dessus le zeste d'un citron

- **Préparez la marinade du poulet:** mélangez 20 g d'huile d'olive avec un cm de gingembre râpé ( toujours avec votre râpe Microplan) et une cuillère à café de curry. Badigeonnez le poulet sur les 2 faces avec ce mélange. Posez le poulet sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez avec une autre feuille de papier sulfurisé et posez une autre plaque de cuisson sur l'ensemble. Enfournez à 95°.



Badigeonnez le poulet sur les 2 faces avec ce mélange.

- Piquez la sonde de votre thermomètre dans la cuisse du poulet et lorsque la température de la sonde atteint 60° baissez la température du four à 66°; quand la température de la sonde de la cuisse atteint 64° , laissez cuire encore pendant 30 mn. Laissez reposer le poulet au frigo pendant 24 h en le retournant un fois au bout de 12 h.

### **Le jour même**

- Terminez la sauce: faite chauffer 125 g de gastrique au miel avec 125 de glaze citron et mélangez. Réservez.
- Faites griller le poulet sur un grill ou au barbecue coté peau de manière à le marquer. Graissez un plat avec de l'huile d'olive. Coupez les oignons rouges en lamelles; disposez-les dans le fond du plat et posez le poulet par dessus. Placez au four à 220° pendant 6 mn. Si votre plat n'est pas assez grand pour contenir le poulet en entier, utilisez deux plats et coupez le poulet en deux.



Placez le poulet sur le lit d'oignon rouge

- Pendant ce temps mélangez 30 g de glaze citron avec 5 g de moutarde de Dijon et 10 g de fond de veau. A la fin des 6mn de cuisson badigeonnez le poulet avec ce mélange.
- Repassez au four 6 mn à 220°.
- Taillez la viande en morceaux et servez avec la sauce et les oignons.



Poulet Paul Payret

# Tutoriel Désossage Poulet en vidéo

---

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

- mardi 2 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 3 juillet à 12h ou 18h30
- jeudi 4 juillet à 12h ou 18h30
- vendredi 5 juillet à 12h ou 18h30
- samedi 6 juillet à 12h ou 18h30
- lundi 8 juillet à 12h ou 18h30
- mardi 9 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 10 juillet à 12h ou 18h30
- jeudi 11 juillet à 12h ou 18h30
- vendredi 12 juillet à 12h ou 18h30
- samedi 13 juillet à 12h ou 18h30
- lundi 15 juillet à 12h ou 18h30
- mardi 16 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 17 juillet à 12h ou 18h30
- jeudi 18 juillet à 12h ou 18h30
- vendredi 19 juillet à 12h ou 18h30
- samedi 20 juillet à 12h ou 18h30
- lundi 22 juillet à 12h ou 18h30
- mardi 23 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 24 juillet à 12h ou 18h30
- jeudi 25 juillet à 12h ou 18h30
- vendredi 26 juillet à 12h ou 18h30
- samedi 27 juillet à 12h ou 18h30
- lundi 29 juillet à 12h ou 18h30
- mardi 30 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 31 juillet à 12h ou 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](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 juillet 2024, vous profitez de la promotion suivante**

**1/ Le Thermomix TM6 avec un bol supplémentaire gratuit (cadeau d'une valeur de 245 euros)**



promo juillet 2024



1 x bol supplémentaire (d'une valeur de 245 €)



Thermomix blanc



1499,00€ (au lieu de 1744,00€)

---

## 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](http://gourmantissimes.com)

**Lors du mois de juillet 2024 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:**

Lorsqu'un **client existant** (quelqu'un qui a acheté un TM6 chez Thermomix

Benelux jusqu'au 31/04/2024) organise une démonstration de base chez lui en tant

qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le client

existant qui est l'hôte/hôtesse reçoit un Sac de transport pendant le mois de juillet 2024...

### 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:



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.

---

## **Keftas de la mer sauce citron (recette menu tout en un poisson Thermomix)**

Un petit délice que sont ces Keftas au poisson. réalisées super facilement à l'aide de votre Thermomix; en plus d'être très savoureuses, elles sont également économiques car

réalisées à base de maquereau.



Keftas de la mer sauce citron (recette menu poisson 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:

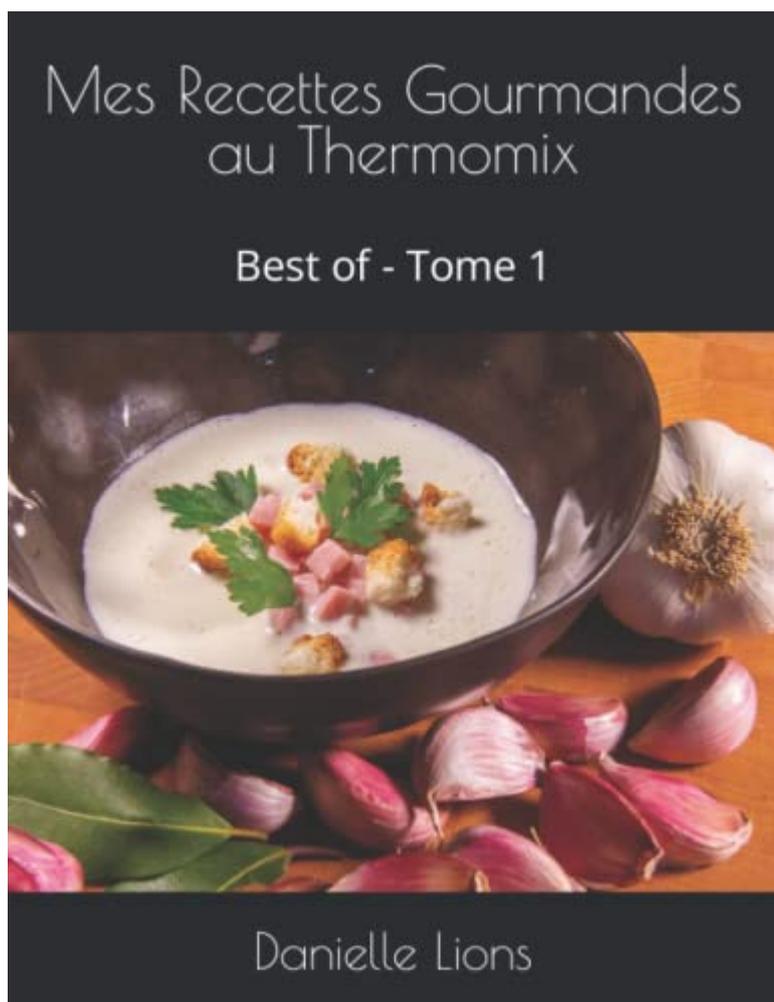
**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

**Temps de préparation: 10 minutes**

**Temps de cuisson: 30 minutes**

## Difficulté: facile

## Ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de pain sec ou chapelure
- 8 g de fenouil en poudre : mixez finement ( 30s/ vit 10)  
150 g de graines de fenouil et réservez dans un bol hermétique. Vous en aurez trop pour la recette mais cette poudre servira à parfumer vos, vinaigrettes, mayonnaises...
- 400 g de filet de maquereau
- 60 g d'échalote
- 2 gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 20 g de vin blanc
- 10 g de feuilles de persil
- 40 g d'olives noires dénoyautées
- 100g de couscous
- une cuillère à café de sel
- 5 g d'huile d'olive
- un poivron épépiné coupé en petits dés
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de citron confit au sel
- 5 g de moutarde
- 5 g d'épices...à kefta ou ras el hanout selon votre goût

## Préparation

- Versez les 100 g de couscous dans un plat avec 5 g d'huile d'olive et la cuillère à café rase de sel. Recouvrez avec 100 ml d'eau tiède. Mélangez avec une fourchette et laissez reposer.
- Versez les 100 g de pain sec , les 10 g de feuilles de persil , les 8 g de fenouil dans le bol et mixez 1 mn/ vit 10. Réservez: vous aurez besoin de 60 g. Gardez le restant de chapelure pour une autre utilisation dans une

boite hermétique.



Réalisez la chapelure aux herbes

- Placez les 60 g d'échalote, les 2 gousses d'ail, 10 g d'huile d'olive et les 20 g de vin blanc dans le bol. Mixez 5s/ vit5. Rabattez les projections avec la spatule. Cuisez 5mn/ 100 °/vit 5
- Ajoutez les 400 g de filet de maquereaux dans le bol avec les 40 g d'olive dénoyautées et 60 g de chapelure persil estragon. Mixez encore 5 s/ vit 5.
- Débarrassez dans un récipient et formez à l'aide d'une cuillère à soupe de belles boulettes ayant la forme allongée des Keftas.



Formez les keftas

- Versez 500 g d'eau dans le bol. Placez les kefta dans le panier du Varoma, les graines de coucous et les dés de

poivrons sur le plateau du Varoma.

- Cuisez 20 mn / Varoma/vit 1. Réservez au chaud ( four à 70°).
- Nettoyez le bol et réalisez la sauce : versez 25 cl de crème liquide, 30 g de citron confit, 5 g de moutarde, 5 g d'épices de votre choix. Cuisez 5 mn/ 70°/ vit 1. Mixez 5s/ vit 5.
- Servez le tout dans un plat et saupoudrez de persil haché.



Keftas de la mer sauce citron (recette menu poisson Thermomix)

---

## Mayonnaise à l'avocat

Cette Mayonnaise à l'avocat est réalisée avec 10 fois moins

d'huile qu'une mayonnaise classique; elle est donc beaucoup moins grasse mais tout aussi savoureuse. Et pour ceux qui ont du mal à monter leur mayonnaise, pas de souci , elle sera toujours réussie!

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



Mayonnaise à l'avocat

## Matériel

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

[amazonproducts asin=B09BB2141J]

# Ingrédients

- deux avocats bien mûrs
- 2 œufs durs
- 80 g de yaourt grec
- le jus et le zeste d'un demi citron vert
- 10 g d'huile neutre ( type pépin de raisin) ou arachide
- sel et poivre selon votre goût

# Préparation

- Zestez dans un bol la peau de votre citron à l'aide de votre Microplane; vous obtiendrez un zeste très fin qui se mélangera parfaitement à la mayonnaise. Réservez.



Zestez un citron

- Cuisez-2 œufs durs. Puis ôtez leur coquille.
- Versez les 2 œufs durs, la chair des deux avocats, les 80 g de yaourt grec, le jus de citron , le zeste de citron et les 10 g d'huile dans un bol et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
- C'est prêt!



Mayonnaise à l'avocat ( recette sauce Thermomix)

---

## **Carpaccio surprise d'ananas basse température (recette sous vide basse température)**

Cette recette est inspirée d'une recette du chef Alain Passard ; sa grande originalité est d'intégrer de l'huile d'olive mariée avec du miel et du citron vert dans un dessert. Le résultat est excellent, comme toutes les recettes du chef !

L'ananas est un fruit qui se cuisine parfaitement basse température : le chef sert l'ananas cru mais j'ai réalisé la recette en cuisant l'ananas mariné basse température et cela amène plus de douceur et moins d'acidité.

**Si vous n'avez pas de trancheuse** pour réaliser de fines tranches d'ananas , coupez simplement ce dernier en petits dés ; le temps et degré de cuisson sont les mêmes.

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



Carpaccio surprise d'ananas basse température (recette sous vide 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.

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

## **Ingrédients pour 4 personnes**

- Un bel ananas
- 30 g de citron vert et le zeste d'un citron vert
- 170 g de miel
- 150 g d'une excellente huile d'olive
- Une mangue

## **Matériel**

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



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

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



Aicok Cuisinier Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Un set d'emporte pièces de différentes tailles, très utiles en cuisine



Emporte Piece Rond en Acier Inoxydable, 12 Pièces Emporte Piece Patisserie Rond avec Délicate Boîte Ronde

- une mandoline ou un trancheuse. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. La trancheuse est une option plus couteuse mais vous l'utiliserez beaucoup au quotidien pour couper des tranches de pain, de jambon, de saucisson, de fromage, de légumes ou de fruits...



Masthome Mandoline de Cuisine Professionnelle en Acier Inoxydable, Mandoline Multifonction Réglable, avec Protège Main et Gants de Sécurité, Mandolines pour Légumes, Pommes de Terre, Oignons, Fromage



H.Koenig Trancheuse électrique à viande MSX254, charcuterie, professionnelle, précise, coupe 0-12 mm, lame 25 cm, aiguiser intégré, large plateau, 282 rpm, Rouge

## Préparation

- Prélevez le zeste très fin des citrons à l'aide de votre Microplane.



Prélevez le zeste très fin des citrons à l'aide de votre Microplane

- Dans un mixeur émulsionnez les 170 g de miel et les 30 g de jus de citron. Puis progressivement ajoutez l'huile d'olive tout en mixant comme si vous montiez une mayonnaise pour obtenir un mélange bien homogène. Ajoutez la moitié du zeste de citron en fin de mixage. Réservez.



Dans un mixeur émulsionnez les 170 g de miel et les 30 g de jus de citron. Ajoutez la moitié du zeste de citron en fin de mixage

- Ôtez l'écorce de l'ananas et coupez-le en morceaux : vous pouvez le couper à l'aide d'un couteau bien affuté en tranches fines comme un carpaccio ou en petits dés, selon le dressage que vous préférez. Si vous voulez obtenir des tranches fines et régulières , il est plus facile d'utiliser une mandoline ou une trancheuse électrique. Puis ôtez le centre des tranches à l'aide d'un emporte pièce.



Coupez l'ananas en tranches fines

- Versez un peu de l'émulsion sur l'ananas ; mélangez bien. Puis placez l'ananas sous vide et cuisez à l'aide de votre thermoplongeur au bain marie à 85 ° pendant 40 mn;



Placez l'ananas sous vide

- Epluchez la mangue et tranchez-la également en tranches fines. Puis coupez les tranches en lamelles que vous roulerez sur elles-mêmes.

## Dressage

- Disposez l'ananas dans l'assiette et posez des petits roulés de mangue. Versez le reste de l'émulsion sur l'ensemble et zestez encore un peu de zeste de citron vert par dessus.



Carpaccio surprise d'ananas basse température (recette sous vide basse température)

---

## **Cassolette de la mer (recette menu tout en un Thermomix)**

Le Thermomix est le robot extraordinaire de votre cuisine et ce que j'apprécie particulièrement ce sont les menus all in one que vous pouvez réaliser à votre envie: tout cuit en même temps pour un résultat optimum, sans surveillance et beaucoup de gourmandise à la dégustation. Alors à vos Thermomix et régalez-vous avec cette Cassolette de la mer!



Cassolette de la mer ( recette menu tous en un Thermomix)

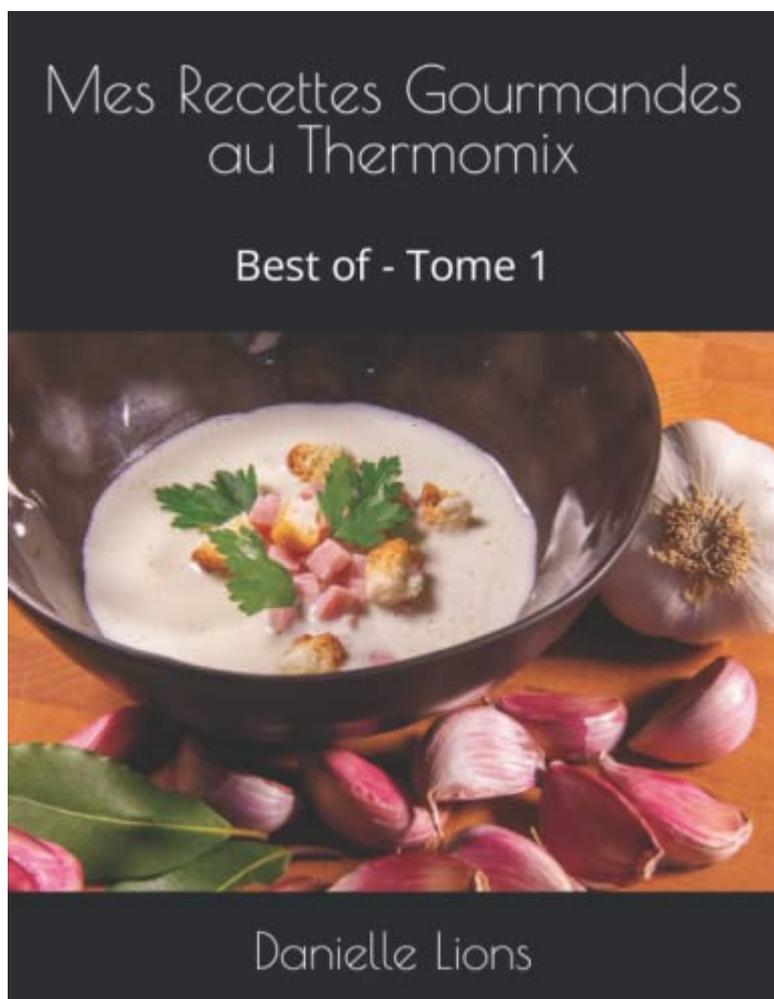
Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

**Temps de préparation: 10 minutes**

**Temps de cuisson: 45 minutes**

**Difficulté: facile**

## **Matériel**

- une Microplane pour avoir un zeste parfait et super fin qui se mélangera parfaitement à la marinade



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

## Ingrédients pour 4 personnes

- le zeste d'un citron (utilisez la Microplane si possible )
- le jus du citron , 15 g d'huile d'olive et une cuillère à soupe de soja sucré pour la marinade du cabillaud
- 4 dos de cabillaud ( entre 160 et 180 g par personnes)
- 2 belles carottes coupées en dés
- 70 g d'échalote
- 2 gousses d'ail
- 10 g de feuille d'estragon
- 20 g de beurre

- 6 g d'épices spéciales crevettes ( vous pouvez vous en procurer en cliquant [ici](#)) ou toute autre épice de votre choix
- 2 blancs de poireaux coupés en rondelles d'un 1/2 cm d'épaisseur
- 200 g de fumet de poisson
- 50 g de vin blanc
- 250 g de crème liquide entière deux carottes taillées en petits dés
- une boîte d'œuf de lump
- passe pierre 50 g (petite plante marine croquante que vous trouverez chez votre poissonnier)

## Préparation

- Placez le cabillaud avec le jus du citron , 15 g d'huile d'olive et une cuillère à soupe de soja sucré dans un plat. Prélevez le zeste du citron avec votre Microplane et ajoutez-le au au cabillaud.



Ajoutez le zeste de citron

- Placez les 70 g d'échalote et les 10 g de feuilles d'estragon dans le bol avec les deux gousses d'ail. Mixez 10 s/ vit 5. Rabattez les projections à l'aide de la spatule.
- Ajoutez 20 g de beurre, les poireaux et 6 g d'épices à crevettes . Cuisez 10 mn/100°/vit 1.

- Ajoutez 50 g de vin blanc, 200 g de fumet de poisson, 250 g de crème liquide.
- Placez les dés de carottes dans le panier cuisson et positionnez-le dans le bol. Cuisez 10 mn/ Varoma/ sens inverse/ vit 1.
- Placez le cabillaud mariné dans le Varoma avec les passes pierre. Continuez la cuisson 5 mn/ Varoma/ sens inverse/ vit 1.
- Préparez les cassolettes: placez un dos de cabillaud dans chaque, recouvrez avec la sauce et les poireaux puis ajoutez les dés de carottes. Ajoutez les passes pierre en dernier ainsi que les œufs de lump.



Cassolette de la mer ( recette menu tous en un Thermomix)

---

# Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en juin 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!**

- samedi 1 juin à 12h 00 ou 18h30
- dimanche 2 juin à 12h
- lundi 3 juin à 12h 00 ou 18h30
- mardi 4 juin à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 5 juin à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 5 juin à 12h ou 18h30
- samedi 8 juin à 12h
- dimanche 9 juin à 12h
- lundi 10 juin à 12h ou 18h30
- mardi 11 juin à 12h ou 18h30
- mercredi 12 juin à 12h ou 18h30
- jeudi 13 juin à 12h ou 18h30
- vendredi 14 juin à 12h ou 18h30
- lundi 17 juin à 12h ou 18h30
- mardi 18 juin à 12h ou 18h30
- mercredi 19 juin à 12h ou 18h30
- jeudi 20 juin à 12h ou 18h30
- vendredi 21 juin à 12h ou 18h30
- samedi 22 juin 12h
- mardi 2 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 3 juillet à 12h ou 18h30
- jeudi 4 juillet à 12h ou 18h30
- vendredi 5 juillet à 12h ou 18h30
- samedi 6 juillet à 12h ou 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](mailto: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 juin 2024, vous profitez au choix entre les propositions suivantes**

**1/ Le Thermomix TM6 avec un bol supplémentaire gratuit (cadeau d'une valeur de 245 euros)**



**thermomix** Official Distributor

valeur de **€245,-**

Thermomix TM6  
+ Bol suppl.  
**Gratuit**

**Promo  
Juin**

**€1499,-**  
~~€1744,-~~



1 x bol supplémentaire (d'une valeur de 245 €)



Thermomix blanc



**1499,00€ (au lieu de 1744,00€)**

## **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](http://gourmantissimes.com)

**Lors du mois de juin 2024 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:**

Hôte/hôtesse de démonstration pour les clients existants  
(quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix  
Benelux jusqu'au 31/03/2024)



## Action hôtesse/ hôte Juin 2024

Uniquement pour les clients existants\*

Si vous organisez une démonstration à  **votre domicile**  avec au moins  **3 invités**  de familles différentes :

**1x Vente TM6 = max. 1 Sensor GRATUIT**

\*Tous ceux qui ont acheté un TM5/6 chez Thermomix Benelux jusqu'au 30/04/2024

A. Standard : lorsqu'un  **nouveau client**  organise une démo de base chez lui en tant qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le nouveau client qui est l'hôte/hôtesse, reçoit pour chaque Thermomix vendu un chèque-cadeau de 25,00 € (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un  **client existant**  (quelqu'un qui a acheté un TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'au 31/03/2024) organise une démonstration de base chez lui en tant qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le client existant qui est l'hôte/hôtesse reçoit un Sensors pendant le

mois de juin 2024...

Avec **le Sensor Thermomix**, vous n'avez plus besoin de deviner les températures de cuisson idéales pour cuire du pain et des gâteaux ou préparer du poisson et de la viande. Profitez d'une précision sans effort et améliorez votre expérience culinaire avec des relevés de température en temps réel directement sur votre centre de cuisson TM6 ou via l'application mobile Cooking Center Thermomix. **Et ce mois ci vous l'avez en cadeau!**



Thermometre Sensor

## **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:



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.

---

## **Gaspacho Fraicheur concombre ananas**

Une délicieuse petite soupe bien fraîche et veloutée pour une belle soirée d'été C'est un plat qui a toutes les qualités : gouteux, frais, sain, facile et rapide à réaliser sans cuisson et plein de bonnes vitamines ! Il vous faudra un blendeur de qualité ou encore mieux un Thermomix pour obtenir un superbe velouté.

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



Gaspacho Fraicheur concombre ananas

**Pour la recette version Thermomix cliquez ici.**

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.com](mailto:gourmantissimes.com)

## **Matériel**

- un évideur à légume; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous



Triangle 72 092 45 00 dénoyauteur de fruits et légumes

## **Ingrédients pour 4 personnes**

- 400 g d'ananas frais coupé en morceaux
- 750 g de concombre épluché et dont vous aurez ôter les graines
- 8 glaçons
- un beau bouquet de coriandre
- sel et poivre du timut ! le poivre du timut est en réalité un faux poivre , plutôt une baie qui amène de la fraîcheur mais attention n'en mettez pas de trop . Vous pouvez en trouver dans les épiceries fines ou en cliquant [ici](#).

# Préparation

Ôtez l'écorce de l'ananas et coupez le en quartiers

- A l'aide d'un grand couteau coupez le haut ( côté feuilles) et le bas de l'ananas.



Coupez le haut et la base de l'ananas

- Coupez les cotés de l'ananas en prenant bien soin d'enlever tous les « yeux » de ce dernier.



Coupez les cotés de l'ananas

- Vous pouvez alors choisir la façon de tailler votre ananas: quartiers, petits dés, tranches ...Pour cette recette taillez-le en quartiers.



Taillez des tranches fines dans l'ananas

- Ôtez également la partie centrale du fruit qui est beaucoup plus dure. Gardez un petit morceau que vous allez couper en fine brunoise qui vous servira pour le dressage. Réservez.



Taillez l'ananas en brunoise

- Faites de même avec les concombres: épluchez-les. Coupez-les en deux et ôtez les graines centrales. Gardez un petit morceau que vous allez couper en fine brunoise qui vous servira pour le dressage.



Épluchez le concombre et ôtez les graines du milieu

- Placez les 400 g de chair d'ananas, les 750 g de concombre, les 8 glaçons et les feuilles du bouquet de coriandre (gardez en quelques-unes pour le dressage) dans votre blender. Mixez finement. Il ne reste plus qu'à servir bien frais, saupoudré de la brunoise de d'ananas, de concombre et de quelques feuilles de coriandre.



Gaspacho Fraicheur concombre ananas

---

# Velouté chou rouge et pommes

Aujourd'hui je vous propose un sublime et irréaliste Velouté chou rouge et pommes réalisé très facilement. La couleur va beaucoup amuser vos enfants ( ainsi que les grands) et leur apprendre à aimer un légume que l'on mange peu souvent, ce qui est bien dommage.

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



Velouté chou rouge et pommes

## **Ingrédients pour 4 personnes**

- 90 g d'oignon

- 3 gousses d'ail râpées
- 350 g de chou rouge
- 10 g d'huile d'olive
- 120 g de pomme granny smith et quelques tranches supplémentaires coupées en tous petits dés
- le jus d'un citron
- 500 g de bouillon de légumes
- sel et poivre

## Préparation

- Ciselez l'oignon.



Ciselez l'oignon

- Faites le revenir avec un peu d'huile d'olive et l'ail râpé.



Faites revenir l'oignon avec un peu de beurre

- Ciselez les 350 g de chou en tranches fines.



Coupez le chou rouge en tranches

- Ajoutez-le aux oignons avec les 120 g de pomme épluché et coupés en morceaux . Mouillez avec 500 ml de bouillon de légume. Cuisez à feu doux à couvert pendant 20 mn puis mixez le tout. Salez et poivrez à votre convenance.



Mixez le tout

- Réalisez une fine brunoise de pommes avec quelques tranches fines; réservez ces dés de pommes en les mélangeant avec du jus de citron pour qu'ils ne s'oxydent pas.



Coupez la pomme en très fine  
brunoise

- Servez dans vos assiettes et ajoutez les petits dés de pommes que vous avez réservés.



Velouté chou rouge et pommes

---

# Gâteau aux pommes et sirop d'érable

Un sublime gâteau aux pommes ultra moelleux aromatisé au sirop d'érable, qui me rappelle le délicieux gâteau ( le pudding du chômeur) de mon amie canadienne Lyne! Ce Gâteau aux pommes et sirop d'érable est une véritable gourmandise , ultra facile à réaliser et qui ravira toute la famille!

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



Gâteau aux pommes et sirop d'érable

# Matériel

- un moule à cake anti adhésif

Vous pouvez ne trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Tefal Crispybake Moule à cake 24 cm, Silicone rétractable haute qualité, Haute résistance, Cuisson parfaite, Non compatible avec Cake Factory J4170414

## Ingrédients pour un gâteau (environ 8/10 parts)

- 2 à 3 pommes
- 140 g de beurre à température ambiante
- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 20 g de grand Marnier ou de jus d'orange
- une belle cuillère à soupe de sirop d'érable
- 200 g de farine de blé
- 10 g de levure chimique
- une belle noix de beurre fondue mélangée avec une peu de sucre en poudre
- pépite de sucre et sucre neige pour la présentation

ainsi qu'un peu de sirop d'érable. Le sucre neige est un sucre qui ne craint pas l'humidité et que vous pouvez saupoudrer sur vos pâtisseries sans qu'il ne fonde et disparaisse. Vous pouvez ne trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



FunCakes Sucre Glace: Sucre qui ne fond pas, idéal pour la décoration de beignets, biscuits, gâteaux, gaufres, 150 g.

## Préparation

- Epluchez les pommes, coupez-les en deux et évidez le cœur. Puis coupez-les en tranches.



Épluchez les pommes et évidez-les en ôtant le cœur

- Versez les 200 g de farine, les 3 œufs , les 120 g de sucre, la cuillère de sirop d'érable, les 10 g de levure chimique, les 140 g de beurre et 20 g de grand Marnier dans le bol de votre mixeur et mélangez bien.



Mélangez bien

- Versez la moitié de la pâte dans votre moule. Disposez la moitié des pommes dessus. Puis versez le restant de la pâte dans le moule. Disposez le restant des pommes sur le gâteau.
- Faites fondre un peu de beurre avec une cuillère de sucre. Puis badigeonnez ce mélange sur le gâteau.



Faire fondre le beurre dans une petite casserole

- Enfournez le gâteau à 180°. Puis diminuer la température à 170° et faites cuire pendant 45 à 50 minutes ; le gâteau est cuit quand vous pouvez plonger un couteau dedans et que la lame ressort propre. Saupoudrez de sucre neige et servez avec un petit pot de sirop d'érable.



Gâteau aux pommes et sirop d'érable

---

# Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en mai 2024 ( promotion exceptionnelle! )

Ce mois de mai , une promotion exceptionnelle à ne rater sous aucun prétexte! Et c'est bientôt la fête des mères. Alors c'est le moment : offrez-vous enfin votre TM6!



## PROMO MAI

Thermomix TM6 (blanc) + Thermomix Cutter® & Sensor®

**€1499,00**

~~€1773,00~~

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 mai à 12h 00 ou 18h30
- mardi 28 mai à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 29 mai à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 30 mai à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 31 mai à 12h 00 ou 18h30
- samedi 1 juin à 12h 00 ou 18h30
- dimanche 2 juin à 12h
- lundi 3 juin à 12h 00 ou 18h30
- mardi 4 juin à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 5 juin à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 5 juin à 12h ou 18h30
- samedi 8 juin à 12h
- dimanche 9 juin à 12h
- lundi 10 juin à 12h ou 18h30
- mardi 11 juin à 12h ou 18h30
- mercredi 12 juin à 12h ou 18h30
- jeudi 13 juin à 12h ou 18h30
- vendredi 14 juin à 12h ou 18h30

- lundi 17 juin à 12h ou 18h30
- mardi 18 juin à 12h ou 18h30
- mercredi 19 juin à 12h ou 18h30
- jeudi 20 juin à 12h ou 18h30
- vendredi 21 juin à 12h ou 18h30
- samedi 22 juin 12h
- mardi 2 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 3 juillet à 12h ou 18h30
- jeudi 4 juillet à 12h ou 18h30
- vendredi 5 juillet à 12h ou 18h30
- samedi 6 juillet à 12h ou 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](mailto: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 2024**

# 1/ Le Thermomix TM6 Blanc



## PROMO MAI

Thermomix TM6 (blanc) + Thermomix Cutter® & Sensor®

**€1499,00**

~~€1773,00~~



Thermomix TM6 (blanc)  
1 x Thermomix® Sensor  
gratuit (au lieu de 149,00€)  
1 x Thermomix® Cutter  
gratuit (au lieu de 125,00€)  
Thermomix TM6 blanc  
1499,00€ au lieu de  
1733,00€

Avec le **Sensor Thermomix**, vous n'avez plus besoin de deviner les températures de cuisson idéales pour cuire du pain et des gâteaux ou préparer du poisson et de la viande. Profitez d'une précision sans effort et améliorez votre expérience culinaire avec des relevés de température en temps réel directement sur votre centre de cuisson TM6 ou via l'application mobile Cooking Center Thermomix. **Et ce mois ci vous l'avez en cadeau!**



Thermometre Sensor

Le **Cutter** offre des options de coupe et de râpage en deux épaisseurs. Que vous ayez besoin de fines tranches de concombre ou d'épaisses tranches de pommes de terre pour le gratin Dauphinois, le Cutter le fait pour vous en quelques secondes. **Et ce mois ci vous l'avez en cadeau!**

## 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 racleur 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

# 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](http://gourmantissimes.com)

**Lors du mois de mai 2024 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:**

A. Standard : lorsqu'un nouveau client organise une démo de base chez lui en tant qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le nouveau client qui est l'hôte/hôtesse, reçoit pour chaque Thermomix vendu un chèque-cadeau de 25,00 € (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un client existant (quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'au 29/02/2024) organise une démonstration de base chez lui en tant qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le client existant qui est l'hôte/hôtesse reçoit pendant le mois d'avril

2024...

**un Thermomix Cutter® (une fois pour un hôte/hôtesse) d'une valeur de 125 euros**

Pour au moins 1 vente de TM6 : Cutter gratuit (d'une valeur de 125€) – Maximum 1 à gagner.

#### CONDITIONS GÉNÉRALES

Les ventes à crédit ne comptent pas

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

**Danielle  
Lions**

**04 77 57 11 98**

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

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

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

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

– Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur

plusieurs plateaux télé et cinéma ( France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)

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

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

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

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

Quelques témoignages:

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

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



risotto d'épautre aux crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes  
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin  
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette  
Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise  
(recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette  
Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



## **AVERTISSEMENT : accessoires tiers**

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

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

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

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

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

---

## **Ravioles forestières à l'ail des ours**

C'est la pleine saison de l'ail des ours et il se marie parfaitement avec les champignons. J'ai donc réalisé cette semaine des délicieuses ravioles à base de ces deux ingrédients. Un petit bonheur de printemps!



Ravioles forestières

## **Ingrédients pour environ 20 ravioles (4 à 5 ravioles par personnes)**

- carrés de pâte à won ton ( dans les épicerie asiatique). Il y a environ 40 carrés par paquet. Si vous désirez faire votre pâte à ravioles cliquez [ici](#).
- 500 g de champignons bruns de Paris ( 400 g pour la duxelles, 100 g pour l'infusion et 2 champignons pour la garniture)
- 6 tranches fine de lard
- deux échalotes
- 4 feuilles d'ail des ours et une dizaine de fleurs
- 25 ml de cognac
- une cuillerée à café de poudre de cèpes ou un bouchon d'arome de cèpes

- 30 ml de lait entier et 30 ml de crème fraîche liquide entière
- un jaune d'œuf
- 50 g de parmesan
- copeaux de parmesan

Pour la poudre de jambon cru

- quelques tranches fines de jambon cru: posez les tranches de jambon crus sur une feuille anti adhésive et placez-les au four à 180° pendant 10 à 15 minutes. Elles doivent être sèches en fin de cuisson. Ecrasez -les en petits morceaux croustillants ou mixez-les pour obtenir une poudre. Réservez dans une boîte hermétique.

## Préparation

- Coupez les tranches de lard en petits morceaux. Réservez.



Ravioles forestières

- Ciselez les feuilles d'ail des ours. Réservez.



Ciselez les feuilles d'ail  
des ours

- Détaillez 400 g de champignons en fines duxelles (tout petits dés).



Détaillez 400 g de  
champignons en fines  
duxelles

- Ciselez les échalotes et faites-les revenir dans une poêle avec une noix de beurre et les tranches de lard coupées. Quand les échalotes sont bien fondues ajoutez la duxelles de champignons. Laissez les champignons rendre toute leur eau. Déglacez avec le cognac ; salez et poivrez en fin de cuisson. Ajoutez le parmesan râpé et les feuilles d'ail des ours ciselées aux champignons.



Ajoutez le parmesan râpé et les feuilles d'ail des ours ciselées aux champignons

- Battez le blanc et le jaune d'œuf ensemble.



Battez le blanc et le jaune d'œuf ensemble

- Disposez les ravioles sur votre plan de travail. Déposez au milieu **de la moitié** d'entre d'elles une cuillerée à café de duxelles de champignons. A l'aide d'un pinceau passez le mélange jaune et blanc d'œuf sur les bords des ravioles. Il va servir à bien souder ces dernières. Recouvrez chaque raviole farcie d'un autre carré de raviole et soudez bien les bords avec vos doigts en essayant d'emprisonner le moins d'air possible. Attention: gardez une petite cuillerée à café de duxelles par convive pour le dressage.



### Préparez vos ravioles

- Si désirez des ravioles rondes emportepiecez-les. Réservez les ravioles au fur et à mesure sur une surface farinée.



### Ravioles forestières

- Faites chauffer une grande quantité d'eau et cuisez les ravioles. Comme la pâte à won ton est très fine ces ravioles cuisent très vite: environ 1 mn suffit. Sortez-les de l'eau avec une passette et posez-les sur un chiffon propre.



Raviolis forestières

- Coupez les restants des champignons en tranches. Gardez en quelques-unes crues pour la présentation.



Coupez les restants des champignons en tranches fines

- Faites chauffer la crème et le lait. Ajoutez les tranches de champignons. Laissez infuser à feu doux une dizaine de minutes. Prélevez les champignons avec un écumoire; vous ne les utiliserez pas pour la recette. Faites réduire de moitié le mélange crème lait dans lequel vous avez fait pocher les champignons en y ajoutant la poudre de cèpes. Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Il ne reste plus qu'à servir.



Ravioles forestières

## Dressage

- Disposez une petite cuillerée à café de duxelles dans l'assiette et recouvrez-la avec des lamelles de champignons crus. Placez les ravioles tout autour et versez un peu de sauce et finissez le dressage avec les copeaux de parmesan et les fleurs d'ail des ours. Saupoudrez de poudre de jambon cru.



# **Thon basse température et son espuma de choux Romanesco (recette sous vide basse température)**

Le chou romanesco est un chou que j'aime beaucoup car sa saveur est plus douce que le chou blanc avec une petite pointe de noisette. Et surtout c'est une beauté de la nature : composé de fleurettes en forme de pyramide, ces dernières lui donnent un visuel fascinant appelé « fractales » en mathématiques. En effet, en zoomant sur ses pointes, on retrouve cette figure, dite « auto-similaire », avec un motif pouvant se répéter à différentes échelles.

C'est mon chouchou dans sa catégorie! Non seulement il est beau mais surtout il est délicieux! Alors régalez-vous avec cette recette de Thon basse température et son espuma de choux Romanesco.

Il vous faudra vous équiper d'un siphon pour obtenir une texture ultra nuageuse. Cependant si vous n'en avez pas, ce n'est pas un souci car dans ce cas vous aurez la texture d'une crème plutôt que d'une mousse et ce sera tout aussi goûteux.

**Pour la recette au Thermomix cliquez ici.**



Thon basse température et son espuma de choux Romanesco (recette sous vide 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

- 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 siphon: je vous conseille ceux de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



ISI Distributeur de crème fouettée thermique 500 ml

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 steaks de thon d'environ 160 g chacun
- sauce soja sucrée
- vinaigre de riz

Pour l'espuma :

- 200 gr de chou-fleur romanesco
- 200 gr de pommes de terre à chair farineuse
- 150 ml de crème fraîche liquide
- 150 ml de lait entier
- branches de thym frais
- pignons

# Préparation

- Coupez le chou romanesco en petits morceaux ; gardez quelques belles petites pointes pour le dressage.



Coupez le chou romanesco en petits morceaux ; gardez quelques belles petites pointes pour le dressage.

- Faites chauffer une casserole d'eau. Ajoutez 3 branches de thym quand l'eau est chaude ainsi que les pommes de terre. Cuisez à l'eau pendant 10 mn.



Ajoutez 3 branches de thym quand l'eau est chaude ainsi que les pommes de terre

- Ajoutez les morceaux de chou romanesco et cuisez encore

10 mn. Égouttez les pommes de terre et le chou-fleur, ôtez les branches de thym. Versez dans un mixeur les pommes de terre, le chou-fleur, les 150 ml de lait et les 150 ml de crème fraîche liquide. Mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Ajoutez les morceaux de choux romanesco

- Filtrez le mélange au travers d'une passoire fine. Puis versez le tout dans votre siphon. Insérez deux cartouches (pour un siphon d'un 1/2 litre ou 1 litre) et mettez au frais. Gardez le siphon au chaud au bain marie à très petit feu. Pour plus d'information sur les siphons cliquez [ici](#).



Pendant la cuisson des pommes de terre et chou romanesco :

- Faites griller les pignons dans une poêle à sec.

Réservez.



Faites dorer les pignons

- Placez les steaks de thon sous vide avec un filet de soja sucré et un filet de vinaigre de riz. Faites cuire sous vide basse température au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur 52° pendant 20 mn. Quand le thon est cuit sortez-le du sachet et émettiez-le.



Mettez les steaks sous vide

## Dressage

- Pochez l'espuma dans le fond de l'assiette; ajoutez au milieu les lamelles de thon; décorez avec les petits tête de romanesco cru. Saupoudrez de pignons grillés.



espuma romanesco