

Où acheter un Thermomix en Belgique ? Démonstrations Thermomix et ateliers culinaires Novembre 2022

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

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 ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- vendredi 25 novembre à 18h30
- lundi 28 novembre à 18h30
- mardi 29 novembre à 18h30
- mercredi 30 novembre à 18h30
- jeudi 1 décembre à 18h30
- vendredi 2 décembre à 18h30
- lundi 5 décembre à 18h30
- mardi 6 décembre à 18h30
- jeudi 8 décembre à 18h30
- vendredi 9 décembre à 18h30
- lundi 12 décembre à 18h30
- mardi 13 décembre à 18h30
- mercredi 14 décembre à 18h30
- jeudi 15 décembre à 18h30
- vendredi 16 décembre à 18h30
- lundi 19 décembre à 18h30
- mardi 20 décembre à 18h30
- mercredi 21 décembre à 18h 30

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 Novembre 2022, vous profitez de la promotion suivante

A l'achat d'un TM6 vous recevrez le tout dernier Thermomix® Cutter ! *

1 TM6 + UN CUTTER GRATUIT* valeur €125 AVEC LIVRE:

▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (valeur. 1399,00€)

▶ 1x Thermomix® Cutter (valeur. 125,00€)

@ 1399,00€ au lieu de 1524,00€

1 TM6 + UN CUTTER GRATUIT* valeur €125 SANS LIVRE:

▶ 1 x Thermomix® TM6 sans livre (valeur. 1369,00€)

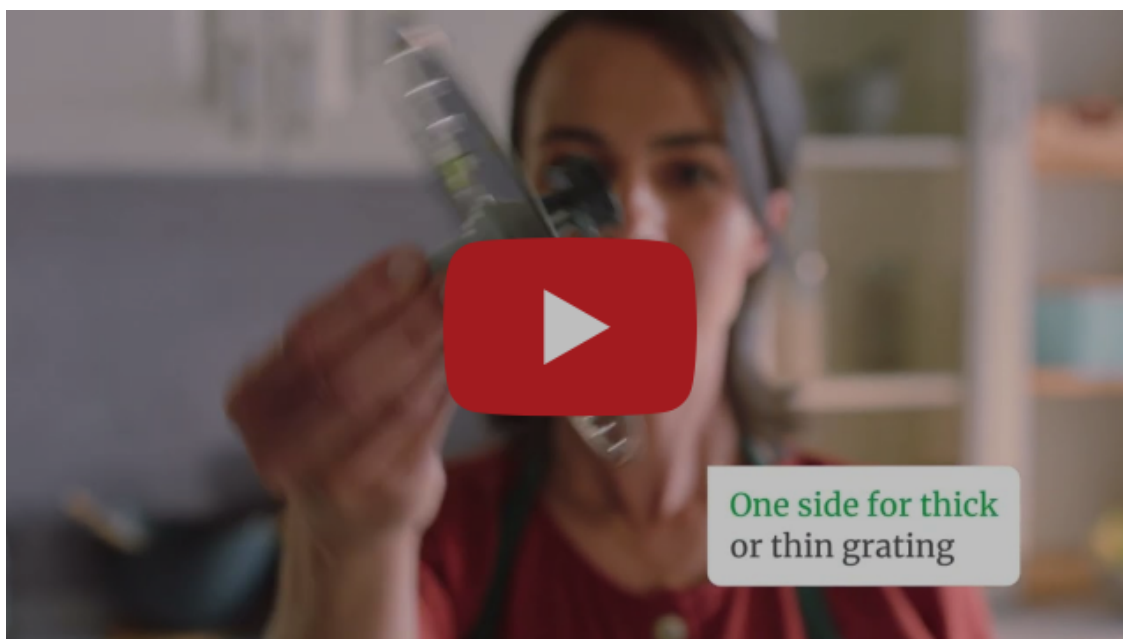
▶ 1 x Thermomix® Cutter (valeur. 125,00€)

@ 1369,00€ au lieu de 1494,00€

*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 !

TERMES ET CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en novembre 2022 – Commandé en novembre 2022 et payé en décembre 2022
 - ▶ Uniquement pour les clients particuliers du Benelux
- ▶ PAS lors d'un achat à crédit (car il ne s'agit pas d'un coût supplémentaire).
 - ▶ NON cumulable avec d'autres promotions



Cutter

Organisez votre atelier culinaire à domicile 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 Novembre 2022 les cadeaux sont les suivants:

1. Tout(e) **nouveaux(elle) client(e)**organisant une

démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, recevra durant le mois d'août **un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un max. de 3 chèques)** B. Tout(e) **client(e) existant(e)** (Clients existants = clients ayant acheté chez Thermomix® Benelux jusqu'au 30/04/2022) organisant une démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, recevra durant le mois d'août 2022 **LE CHOIX ENTRE CES 2 POSSIBILITEES: 1. SOIT un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un max. de 3 chèques) 2. SOIT un bol de mixage TM5 ou TM6**

- Avec 1 vente TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) peut acheter un second bol de mixage TM5 ou TM6 à 100 euros
- Avec 2 ventes TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) peut acheter un second bol de mixage TM5 ou TM6 à 50 euros
- Avec 3 ventes TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) reçoit GRATUITEMENT un second bol de mixage TM5 ou TM6.

CONDITIONS GENERALES

- Au moins 1 Thermomix® TM5 ou TM6 doit être vendu lors de la démo
- 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



Bavaoais passion framboise
(recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

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

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

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

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

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

Action spéciale Halloween du 28/10 au 31/10! Un TM6 acheté, un Thermomix Toy offert!

Lors du prochain week-end d'Halloween et seulement pendant ce week-end (du 28/10 au 31/10 inclus), vous recevrez en gratuitement cadeau à l'achat d'un TM6 le Thermomix® Toy d'une valeur de
95,00 €

Prix TM6 sans livre et Thermomix® Toy au prix du Prix TM6 sans livre= 1369 euros

Vous désirez le commander? Contactez moi vite au 0477 57 11 98 ou sur gourmantissimes@gmail.com

-Promotion non valable sur les achats à crédit.

-Non cumulable avec d'autres promotions.

Mais qu'est-ce que le Thermomix® Toy?

Que peut faire le Thermomix® Toy ?



Le Thermomix® Toy est le moyen ultime de faire découvrir la cuisine aux enfants de manière sûre, amusante et éducative! Le Thermomix Toy est un jouet TM5 livré avec un bol mélangeur complet, un fouet, une spatule et un Varoma!

Grâce à la lame en plastique, il est sans danger pour les enfants. Cette version jouet très réaliste est également livrée avec sa propre clé Cook avec 5 recettes numériques, que les enfants peuvent facilement réaliser étape par étape grâce à une cuisine guidée! Grâce aux étapes de recettes préprogrammées et à la fonction de balance intégrée, la création de votre enfant est une réussite assurée!

Les recettes qui sont sur la petite Cook-key :

- Smoothie à la banane
 - Milkshake au chocolat
 - Yaourt aux fraises
 - Pâte à muffins
 - Lait au chocolat
- Le Thermomix Toy est le moyen idéal pour que votre enfant développe ses compétences en cuisine. Un cadeau original pour la Saint Nicolas ou pour Noël.



Île flottante chocolat mandarine

Vous connaissez tous ce dessert que tout le monde adore. Aujourd'hui je vous le propose dans une version encore plus gourmande!



Île flottante chocolat mandarine

Et si vous possédez un Thermomix

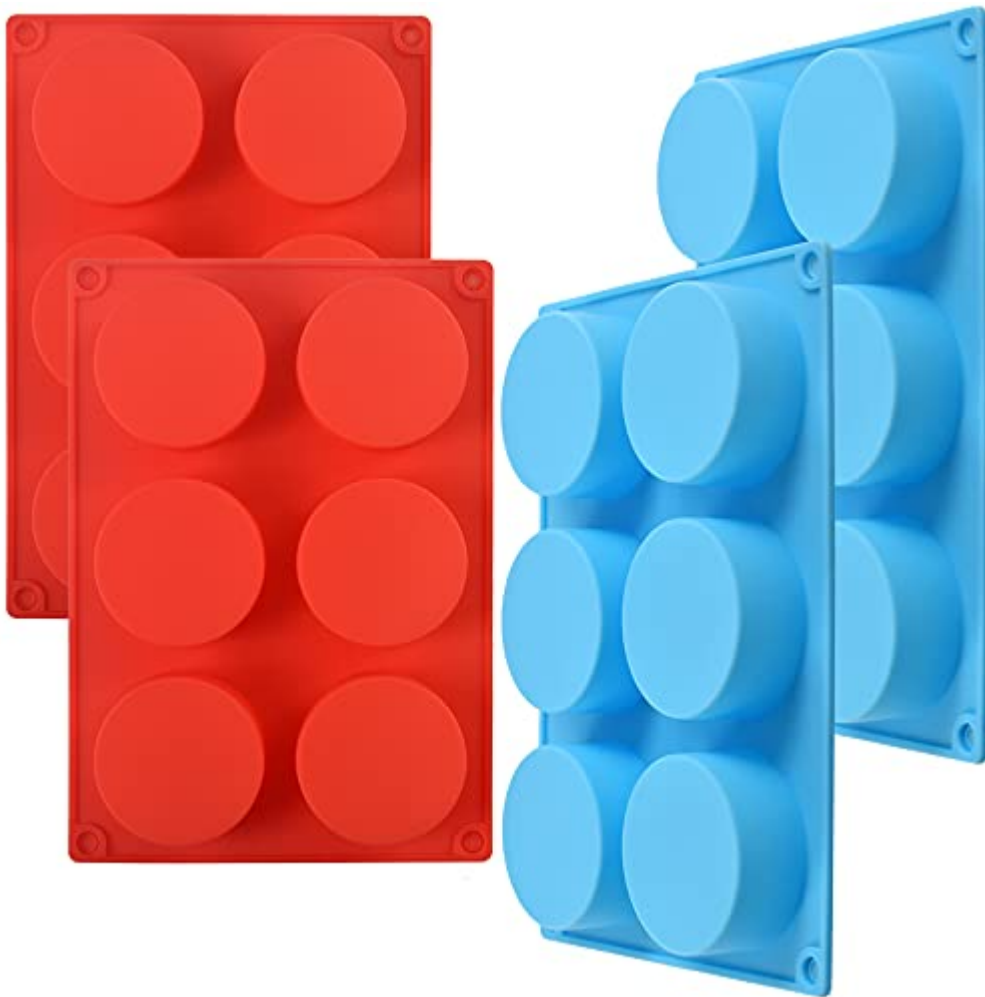
retrouvez la recette en cliquant ici.

Matériel

- une terrine en silicone ou des moules en silicone individuels de votre choix: vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake
Silicone Terre Cuite



homEdge Moule cylindrique en silicone pour bonbons, chocolat, moule rond pour faire des muffins, biscuits, cupcakes, sandwichs, puddings, brownies et gâteaux - Bleu et rouge

- une spatule coudée: toujours extrêmement utile en cuisine comme en pâtisserie, vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



GreeSuit Spatules Coudées à Pâtisserie en Acier Inoxydable, Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble, Lot de 3

Ingrédients pour 4/ 5 personnes

Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d'œufs
- 500 ml de lait
- 50 g de sucre
- 50 g de chocolat noir coupé en morceaux
- 5 g d'extrait de vanille

Pour les blancs:

- 5 blancs d'œufs
- 20 g de sucre

- une grosse cuillère à soupe de confiture de mandarine. Je vous conseille la confiture Florian qui est vraiment excellente. Vous pouvez la commander en ligne et pas de risque de casse car le contenant est en métal! Pour la commander cliquez [ici](#).

Pour la présentation

- du cacao en poudre
- des éclats de chocolats noir (10 g coupé grossièrement au couteau pour le dressage)
- facultatif: quelques quartiers d'orange frais sans peau et des tranches fines d'orange déshydratées (12 h au four à 70° , chaleur tournante si vous n'avez pas de déshydrateur)

Préparation

- Faites chauffer le lait.



Faites chauffer le lait

- Ôtez du feu et ajoutez les 50 g de petits morceaux de chocolat. Mélangez: le chocolat doit avoir fondu complètement.



Ajoutez les morceaux de chocolat

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf. Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur. Reversez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 83°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.



Île flottante chocolat
mandarine

- Beurrez ou huilez légèrement votre terrine ou vos moules individuels pouvant contenir juste vos blancs. Montez les blancs au fouet avec 20 g de sucre. Ils ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser. En fin de montage incorporez le sucre: les blancs doivent être bien brillants, nuageux mais pas cassants.



Montez les blancs d'œuf en
neige

- Versez les blancs dans un plat et intégrez la confiture à l'aide d'une maryse.



Île flottante chocolat
mandarine

- Versez les œufs en neige dans votre ou vos moules en les tassant bien et lissez le dessus à l'aide d'une spatule. Enfournez au bain marie 10 mn à 120°.



Versez les œufs en neige
dans votre ou vos moules

- Après refroidissement démoulez délicatement les blancs en neige et coupez en tranches si vous avez opté pour la terrine. Utilisez une spatule coudée pour les déposer dans vos assiettes. Versez la crème tout autour et parsemez d'éclats de chocolat. Disposez quelques quartiers d'orange autour. Saupoudrez de cacao en poudre.



Île flottante chocolat mandarine

Œuf Oriental Basse température

Une jolie recette gourmande et originale autour de l'œuf. La cuisson des œufs se réalise basse température. Il faut donc utiliser un thermoplongeur ou si vous avez un Thermomix TM6 utilisez la fonction cuisson sous vide.

Pour la recette adaptée au Thermomix TM6 cliquez [ici](#).



Œuf Oriental Basse température

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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

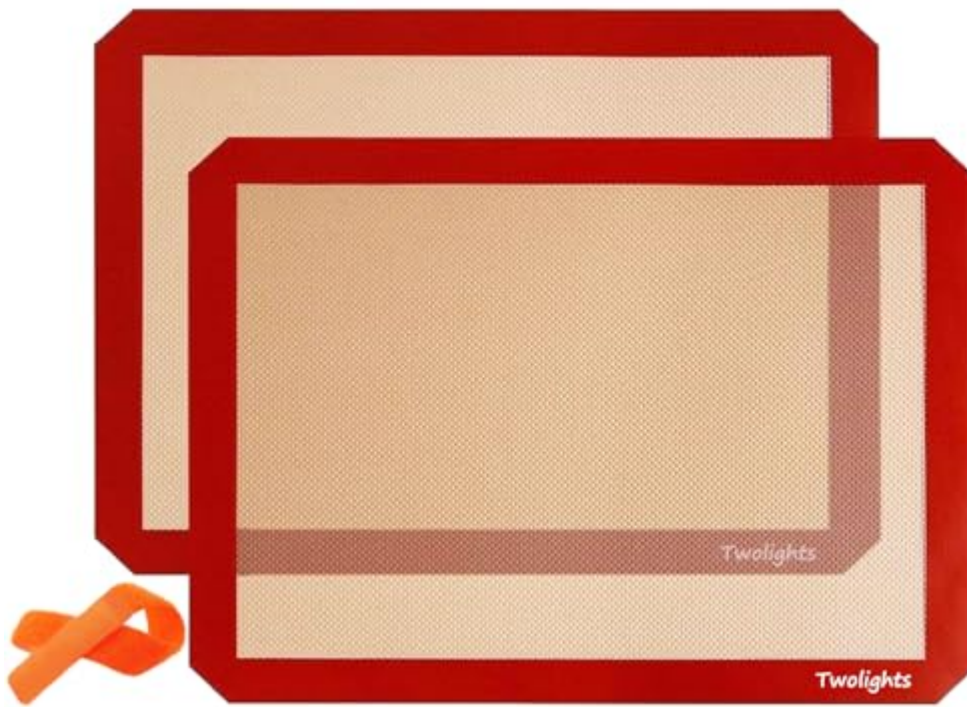
Matériel

- 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

- un silpat pour les tuiles. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



Tapis de Cuisson en Silicone 2 Pièces Sans BPA Anti-Adhérent
Toile Feuille de Cuisson Pâtisserie Twolights(40 * 30cm)

- 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.



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

Pour les œufs

- 4 œufs

Pour la Tuile au sarrasin

- 100 g de blancs d'œufs
- 1 pincée de sel fin
- 80 g de farine de sarrasin
- 50 g de beurre fondu
- graines de sésame ou de kasha

Pour la crème de sésame

- 150 g de tahini
- 130 g de yaourt
- 10 g de vinaigre de riz

Pour la garniture

- 3 oignon (environ 420 g)
- 1 carotte
- une gousse ail
- huile d'olive
- 6 à 8 g d'épices orientales (kefta, ras el hannout selon votre goût)
- 8 g de miel
- Poivre sel
- Câpres, olives noires et graines de sésame

Préparation

Pour les tuiles

- Mélangez les blancs d'œufs, la pincée de sel et la farine de sarrasin. Ajoutez le beurre fondu. Mélangez bien. Etalez finement sur une surface anti adhésive (sylpat ou papier cuisson) et saupoudrez de graines de kasha ou de sésame



Etalez finement sur une surface anti adhésive

- Enfournez à 150° pendant 15 à 20 mn selon les fours et l'épaisseur de votre tuile. Laissez refroidir et cassez en morceaux. Réservez .

Pour la crème de sésame

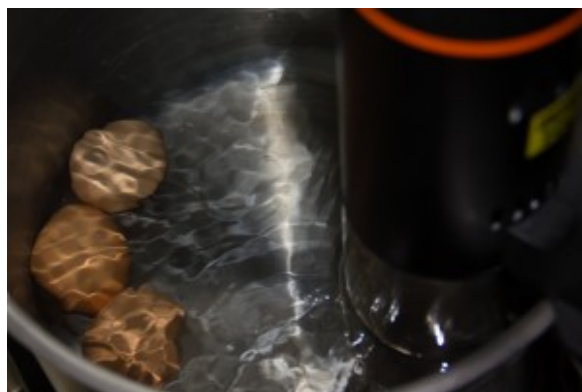
- Mélangez l'ensemble des ingrédients et réservez.



Mélangez l'ensemble des ingrédients et réservez

Pour les œufs basse température

- Cuisez les œufs au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 63,5° pendant 1 heure.



comptez 1 heure de cuisson pour les oeufs

Pour la Garniture (à réaliser pendant la cuisson des œufs)

- Coupez les oignons en brunoise.



Coupez les oignons

- Coupez la carotte également en brunoise.



Coupez la carotte en brunoise

- Faites revenir l'oignon avec un peu d'huile d'olive et les épices dans une poêle ; râpez la gousse d'ail à l'aide de votre Microplane par-dessus et ajoutez le miel. Les oignons doivent caraméliser. Ajoutez alors la brunoise de carotte et cuisez encore à feu doux 5 mn.



Ajoutez alors la brunoise de carotte et cuisez encore à feu doux 5 mn

Dressage

- Disposez un peu de garniture aux oignons au milieu de l'assiette de manière à former un nid. Ouvrez un œuf juste au-dessus et déposez-le délicatement dessus. Versez la crème de sésame tout autour. Saupoudrez de quelques câpres, d'olives noires et de graines de sésame et finissez par une tuile au sésame.



Œuf Oriental Basse température

Bouchées de volaille, butternut , citron confit (recette menu Thermomix en vidéo)

Un menu comme je les aime au Thermomix où tout cuit en même temps , sans surveillance, afin de réaliser un bon repas sain et équilibré. Et retrouvez la recette complète tout en vidéo en fin d'article.



Bouchées de volaille, butternut , citron confit (recette menu Thermomix en vidéo)

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 Please enter a valid asin

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g d'aiguillettes de poulet marinées avec un peu d'huile d'olive et de zeste de citron
- 40 g de citron confit au sel
- le zeste d'un citron jaune
- 50 g d'échalote
- 10 g de feuilles de persil plat
- 10 g de feuilles de coriandre

- 350 g de butternut coupé en dés
- 60 g d'oignon
- 10 g d'huile d'olive
- 350 ml de bouillon de légumes
- 50 g de jus d'orange et le zeste d'une orange
- 130 g pois chiches
- 150 g de couscous
- une cuillère à café de sel
- 10 g d'huile d'olive

Matériel

- Pour avoir un zeste très fin: une râpe Microplane. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



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

Préparation

- Versez les 150 g de couscous dans un plat avec 10 g d'huile d'olive et la cuillère à café rase de sel. Recouvrez avec 150 ml d'eau tiède. Mélangez avec une fourchette et laissez reposer.
- Placez les 500 g de poulet dans le bol et mixez 6 s / vit 6. Réservez au frais.
- Placez dans le bol 50 g d'échalote, 10 g de persil, 10 g de coriandre, le zeste fin d'un citron et les 35 g de citron confit au sel. Mixez 5 s/ vit 5. Rabattre et remixez 5 s/ vit 5.
- Mélangez cette préparation à la viande de poulet haché et formez des petites boulettes d'environ 50 g. Placez les boulettes dans le Varoma et réservez au frais. Placez les 60 g d'oignon dans le bol et 10 g d'huile d'olive; mixez 5 s/ vit 5. Rabattez les projections à l'aide de la spatule. Cuisez 5 minutes/ 100°/ vit 1.
- Ajoutez 350 g de bouillon de légume, 50 g de jus d'orange et le zeste fin d'une orange.
- Placez les dés de butternut dans le panier cuisson. Positionnez le Varoma contenant les boulettes de volaille ainsi que le plateau du Varoma dans lequel vous aurez placé la graine de couscous et les pois chiches sur le bol.
- Cuisez 25 mn / Varoma/ vitesse 1.
- Réservez l'ensemble du Varoma et le panier cuisson.
- Mixez le contenu du bol 30 s/ vit 10. Votre bouillon est prêt.
- Servez les bouchées de volaille avec les légumes et la graine; versez un peu de bouillon par-dessus et en parsemez de petites feuilles de coriandre.



Bouchées de volaille,
butternut , citron confit
(recette menu Thermomix en
vidéo)

Recette en Vidéo

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations Thermomix et ateliers culinaires Octobre 2022

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

multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée. **Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !**

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 ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre (y compris le week end et jours fériés)!**

- mercredi 2 novembre à 18h30
- jeudi 3 novembre à 18h30
- lundi 7 novembre à 18h30
- mardi 8 novembre à 18h30
- mercredi 9 novembre à 18h30
- lundi 14 novembre à 18h30
- mardi 15 novembre à 18h30
- mercredi 16 novembre à 18h30
- jeudi 17 novembre à 18h30
- vendredi 18 novembre à 18h30
- lundi 21 novembre à 18h30
- mardi 22 novembre à 18h30
- mercredi 23 novembre à 18h30
- jeudi 24 novembre à 18h30
- vendredi 25 novembre à 18h30

- lundi 28 novembre à 18h30
- mardi 29 novembre à 18h30
- mercredi 30 novembre 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 Octobre 2022, vous profitez de la promotion suivante

SPECIAL COMBI PACK SANS LIVRE DE BASE:

► 1 x Thermomix® TM6 **SANS livre de base** (d'une valeur de 1369,00€)

► 1 bol de mixage supplémentaire TM6 (d'une valeur de 245,00€)
@ **1395,00€** au lieu de 1614,00€

= un avantage client de 219,00€ SI LE THERMOMIX® EST ACHETE SANS LIVRE
SPECIAL COMBI PACK AVEC LIVRE DE BASE:

► 1 x Thermomix® TM6 (d'une valeur de 1399,00€)

► 1 bol de mixage supplémentaire TM6 (d'une valeur de 245,00€)

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

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CES PACKS:

- ▶ Commandé et payé en octobre 2022 – Commandé en octobre 2022 et payé en novembre 2022
- ▶ Uniquement pour clients particuliers au Benelux
- ▶ PAS d'application lors d'une vente à crédit
- ▶ NON cumulable avec d'autres actions Si le client ne souhaite pas bénéficier de notre packs, il peut toujours acquérir le Thermomix® TM6 AVEC LIVRE à 1399,00€ ou SANS LIVRE à 1369,00€.



Organisez votre atelier culinaire à domicile 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'octobre 2022 les cadeaux sont les suivants:

1. Tout(e) **nouveaux(elle) client(e)** organisant une démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où

min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, recevra durant le mois d'août **un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un max. de 3 chèques)** B. Tout(e) **client(e) existant(e)** (Clients existants = clients ayant acheté chez Thermomix® Benelux jusqu'au 30/04/2022) organisant une démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, recevra durant le mois d'août 2022 **LE CHOIX ENTRE CES 2 POSSIBILITEES: 1. SOIT un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un max. de 3 chèques) 2. SOIT un bol de mixage TM5 ou TM6**

- Avec 1 vente TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) peut acheter un second bol de mixage TM5 ou TM6 à 100 euros
- Avec 2 ventes TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) peut acheter un second bol de mixage TM5 ou TM6 à 50 euros
- Avec 3 ventes TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) reçoit GRATUITEMENT un second bol de mixage TM5 ou TM6.

CONDITIONS GENERALES

- Au moins 1 Thermomix® TM5 ou TM6 doit être vendu lors de la démo
- 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
- 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...)
- 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
- 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



Bavaois 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.

Températures et mode de cuisson pour votre Thermomix en mode manuel en fonction des différents aliments

C'est une question qui revient souvent de la part de mes clientes et clients:

Comment savoir quelle température, vitesse et degrés de cuisson à utiliser suivant les aliments quand j'utilise mon Thermomix en mode manuel donc sans suivre une recette en pas à pas où tout est déjà indiqué? C'est pour cela que le document que je vous propose vous aidera énormément et vous guidera en fonction des aliments pour les hacher, broyer, cuire , cuire vapeur.

Pour accéder à l'entièreté du document cliquez sur les petits flèches en bas à gauche de la première page ou téléchargez le pdf complet en cliquant sur le lien en fin de page.

utilisation mode manuel température de cuisson

Télécharger ce document en cliquant [ICI](#).

Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme (recette basse température)

Le pain perdu est une recette d'enfance qui revient au goût du jour et on le retrouve à la carte de beaucoup de restaurants. Celui-ci, particulièrement gourmand, est une recette du chef Philippe Conticini réalisé sans sucre ajouté grâce à une réduction de jus de pommes qui fait office de caramel. J'y ai ajouté une poire très moelleuse, cuite basse température, pour amener une pointe de fraîcheur.



Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme (recette basse température)



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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)

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

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver [ici](#):



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

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque

Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiser 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 cuillère parisienne



OXO Good Grips – Cuillère à pomme parisienne double - Cuillère à melon en inox - Noir ,16ounce

Ingrédients pour 4 personnes

- deux poires : ne les choisissez pas trop mûres mais plutôt encore dures
- un pincée de cardamome (épice que vous trouverez dans votre super marché)
- une cuillère à café de sucre
- un litre de jus de pomme
- 700 ml de lait demi écrémé
- 300 ml de crème fraîche liquide entière
- un bouchon d'extrait de vanille
- un œuf
- une baguette coupée en tranches de 2,5 cm
- beurre
- des éclats de chocolat

Préparation

- Épluchez les poires et évidez le centre (la partie avec les pépins) à l'aide d'une cuillère parisienne.



Épluchez les poires et évidez le centre

- Mettez les poires sous vide avec une cuillère à café de sucre et la cardamome. Faites cuire les poires au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 83° pendant 1 heure. Réservez.



Mettez les poires sous vide avec une noix de beurre et la cardamome

- Pendant ce temps versez le litre de jus de pommes dans une casserole et faire réduire à feu moyen jusqu'à ce que le jus se transforme en caramel liquide (environ 20 minutes). Réservez.



Faites réduire le jus de pomme

- Puis hors feu versez le lait et la crème et faites également réduire jusqu'à avoir la consistance d'une crème anglaise nappante. Laissez retomber à température ambiante.



Faites réduire la crème et le lait

- Ajoutez-y l'œuf, deux cuillérées à soupe de caramel de pomme et le bouchon d'extrait de vanille. Mélangez bien.



Ajoutez-y l'œuf et le bouchon d'extrait de vanille

- Coupez le pain en tranches de 2,5 cm d'épaisseur et plongez-les dans ce mélange pendant deux à trois minutes de chaque côté.



Plongez le pain dans la
réduction crème lait

- Faites fondre une belle noix de beurre dans une poêle et faites colorer le pain des deux côtés.



Faites colorer le pain

Dressage

- Posez une demi poire dans l'assiette accompagnée de deux tranches de pain. Puis ajoutez une cuillère de caramel restant et saupoudrez d'éclats de chocolat.



Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme (recette basse température)

Où acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations Thermomix et ateliers culinaires Septembre 2022

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans

avoir le nez dans vos casseroles... Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée. **Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !**

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 ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- jeudi 1 septembre à 18h30
- vendredi 2 septembre à 18h30
- lundi 5 septembre à 18h30
- mardi 6 septembre à 18h30
- jeudi 8 septembre à 18h30
- vendredi 9 septembre à 18h30
- lundi 12 septembre à 18h30
- mardi 13 septembre à 18h30
- mercredi 14 septembre à 18h30
- jeudi 15 septembre à 18h30
- lundi 19 septembre à 18h30
- mardi 20 septembre à 18h30
- jeudi 22 septembre à 18h30

- vendredi 23 septembre à 18h30
- lundi 26 septembre à 18h30
- mardi 27 septembre à 18h30
- jeudi 29 septembre à 18h30
- vendredi 30 septembre à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

De plus en Septembre 2022, vous profitez de la promotion suivante

OFFRE D'UN « SPECIAL COMBI PACK » SANS LIVRE DE BASE:

▶ 1 x Thermomix® TM6 **SANS livre de base** (d'une valeur de 1369,00€)

▶ 1 bol de mixage supplémentaire TM6 (d'une valeur de 245,00€)

@ **1395,00€** au lieu de 1644,00€

= un avantage client de 249,00€ SI LE THERMOMIX® EST ACHETE SANS LIVRE

OFFRE D'UN « SPECIALCOMBI PACK » AVEC LIVRE DE BASE:

▶ 1 x Thermomix® TM6 (d'une valeur de 1399,00€)

▶ 1 bol de mixage supplémentaire TM6 (d'une valeur de 245,00€)

@ **1425,00€** au lieu de 1644,00€

= un avantage client de 219,00€!!

= un bol à 26,00€ !!!!

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CE PACK:

▶ Commandé et payé en septembre 2022 – Commandé en septembre 2022 et payé en octobre 2022

▶ Uniquement pour clients particuliers au Benelux

▶ PAS d'application lors d'une vente à crédit

▶ NON cumulable avec d'autres actions

Si vous ne souhaitez pas bénéficier de notre « Special Combi Pack », vous pouvez toujours acquérir le Thermomix® TM6 AVEC LIVRE à 1399,00€ ou SANS LIVRE à 1369,00€.

Organisez votre atelier culinaire à domicile 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'e Septembre 2022 les cadeaux sont les suivants:

1. Tout(e) **nouveaux(elle) client(e)** organisant une démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, recevra durant le mois d'août **un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un max. de 3 chèques)**
- B. Tout(e) **client(e) existant(e)** (Clients existants = clients ayant acheté chez Thermomix® Benelux jusqu'au 30/04/2022) organisant une démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, recevra durant le mois d'août 2022 **LE CHOIX ENTRE CES 2 POSSIBILITEES:1. SOIT un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un max. de 3 chèques)**
2. SOIT un bol de mixage TM5 ou TM6

- Avec 1 vente TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) peut acheter un second bol de mixage TM5 ou TM6 à 100 euros
- Avec 2 ventes TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) peut acheter un second bol de mixage TM5 ou TM6 à 50 euros
- Avec 3 ventes TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) reçoit GRATUITEMENT un second bol de mixage TM5 ou TM6.

CONDITIONS GENERALES

- Au moins 1 Thermomix® TM5 ou TM6 doit être vendu lors de la démo
- 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.

Bœuf et champignons, sauce moutarde aux herbes (recette menu Thermomix en vidéo)

Un nouveau menu tout en un réalisé en moins d'une demi heure, sans surveillance grâce à votre Thermomix! Vous trouverez la vidéo de cette recette en fin d'article.



Bœuf et champignons, sauce moutarde aux herbes (recette menu Thermomix en vidéo)

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

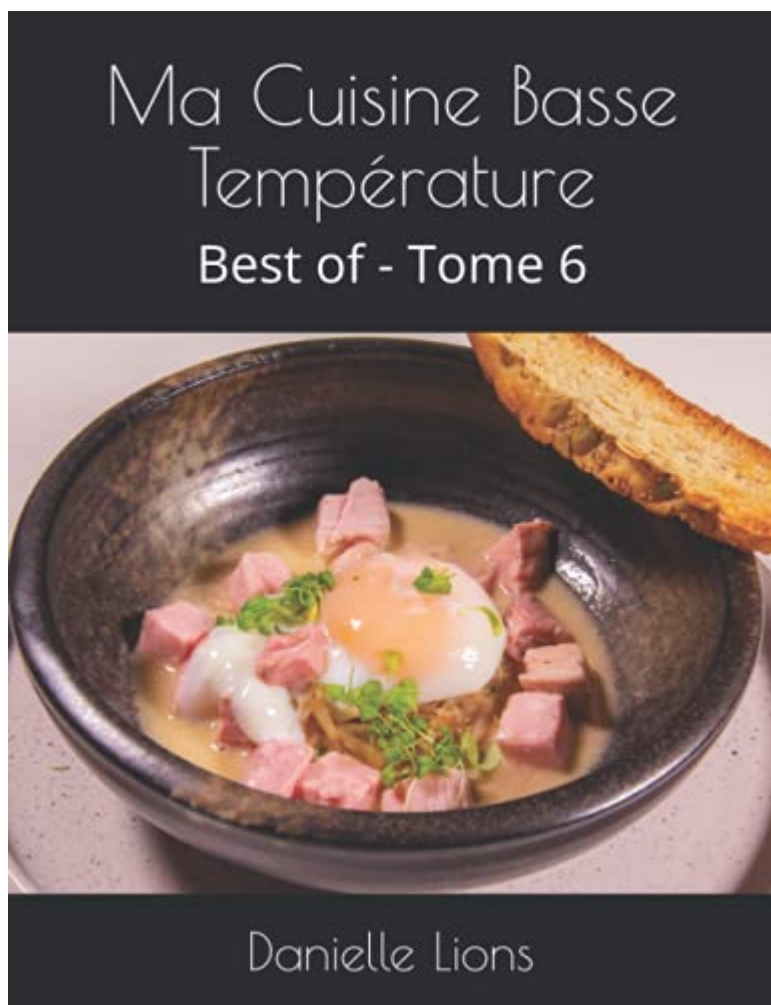
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...**Pour assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et

en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g d'oignon
- 20g de gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive

- 550 g de champignons bruns ou un mélange de champignons des bois
- 700 g d'entrecôte coupée en lamelle fines
- 250 ml d'eau
- 50 ml de vin blanc
- 15 g de thym citron
- 1 branche de romarin
- 20 g persil
- 6 g Paprika fumé
- 2 jaunes
- 100 g de crème épaisse
- 10 g moutarde

Préparation

- Placez les 300 g d'oignon, les 20 g de gousses d'ail, 10 g d'huile d'olive dans le bol. Mixez 5 s/ vit 5. Rabattre les projections à l'aide de la spatule.
- Cuisez 5 mn/ 120°/ vit 1. Réservez. Ne nettoyez pas le bol.
- Ajoutez les 250 ml d'eau et 50 ml de vin blanc, les 15 g de thym citron, le romarin, les 20 g de persil, les 6 g de paprika fumé : ce bouillon sera la base de votre sauce.
- Placez les champignons dans le Varoma et cuisez 12 minutes/ Varoma/ vit 1. Réservez les champignons.
- Filtrez le contenu du bol au travers du panier cuisson en prenant soin de bien garder ce bouillon. Reversez le bouillon dans le bol. Ajoutez les oignons réservés ainsi que les 2 jaunes, les 10 g de moutarde et les 100 g de crème épaisse . Mixez 5s / vit 5.
- Placez la viande en lamelle dans le bol avec la sauce et cuisez 4 minutes/ 65°/Sens inverse/ vit 1.
- Servez tout chaud parsemé de persil ou de feuilles de thym frais.

Pain oriental

Ce pain délicatement parfumé aux herbes est très facile à réaliser; il peut être servi lors d'un repas oriental ou en apéritif pour déguster de l'houmous.

Pour la version Thermomix cliquez [ici](#)



Pain oriental

Ingrédients pour 8 petits pains individuels

- 250 g de farine blanche
- 15 g de lait
- 8 g de levure sèche de boulanger
- 3 g de sel
- 50 g d'huile d'olive

- 10 g de zaatar; le zaatar est un mélange d'épices du Moyen-Orient comprenant le plus souvent du thym, de l'origan, du sumac, de la marjolaine, du sésame...

Matériel

- un robot pétrisseur comme un Thermomix ou vos petits mains.



Robot pâtissier KENWOOD KMX750RD - Rouge - 1000 W - 5 L

- un rouleau à pâtisser. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



2 pièces rouleaux à pâtisserie en bois de hêtre - Petit rouleau a patisserie Antiadhésif - Rouleau à pâtisserie en bois - rolling pin - Pour pizza, fondant, gâteaux, biscuits

- un petit pinceau. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Zenker 42896 Pinceau à pâtisserie, pinceau de cuisine, pinceau en bois pour la cuisine, Bois de peuplier, Poils en porc, 19 cm

Préparation

- Délayez la levure dans le lait.



Mélanger le lait avec la levure.

- Dans le bol du robot versez les 3 g de sel, les 250 g de farine. Commencez à pétrir puis ajoutez progressivement la levure délayée dans le lait. Pétrissez pendant 8 minutes. la pâte doit se décoller des parois du bol de pétrissage.



Pétrir environ 10 mn

- Formez une boule et laissez reposer la pâte recouverte d'un linge humide pendant 20 mn.



Formez une boule

- Divisez la pâte en 8 morceaux et formez des petites boules.



Divisez la pâte en 8 morceaux

- Aplatissez chaque boule pour former une galette avec un rouleau à pâtisser.



Aplatissez chaque boule

- Mélangez l'huile d'olive et le zaatar.



Mélangez l'huile d'olive et le zaatar

- A l'aide d'un pinceau passez généreusement le mélange huile d'olive et zaatar sur les petites galettes.



A l'aide d'un pinceau passez généreusement le mélange

- Chauffez une poêle anti adhésive et déposez les galettes dedans, côté badigeonné par dessus . Cuisez-les environ 5 minutes puis continuez la cuisson à feu doux 3 minutes à couvert. Retournez-les et continuez la cuisson un minute à feu doux sans couvercle.



Cuisez les galettes

- Servez tout simplement avec un délicieux houmous!



Pain oriental

Confiture de mûres, verveine

C'est la pleine saison des mûres! Profitons en pour faire une bonne confiture originale parfumée à la verveine.

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



Confitures de mûres et verveine

Ingrédients :

- 750 g de mûres
- 500 g de sucre
- 10 à 15 g de feuilles de verveine fraîches
- le zeste d'un citron et 15 g de son jus
- 15 g de pectine

Préparation

- Détachez les feuilles de verveine.



Détachez les feuilles de verveine.

- Versez tous les ingrédients dans la casserole de cuisson. Portez à ébullition et cuire à feu vif 20 mn en remuant très souvent. Mixez finement.



Versez tous les ingrédients sauf l'arôme de violette dans la casserole de cuisson

- Passez au moulin à légume ou au chinois la confiture de manière à en ôter les petits pépins et les feuilles de verveine.



Passez au moulin à légume

- Versez dans vos pots à confiture (bien propres et stérilisés!). Laisser refroidir et régalez vous...Gardez vos pots de confitures au frais.



Confitures de mûres et verveine (recette confiture au Thermomix)

Salade estivale de carotte à l'orientale (recette classique et version Thermomix)

Une salade gourmande, light et économique aux notes orientales qui vous emmènera aux pays des mille et une nuits, qui vous régalerà aussi bien l'été que l'hiver.

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



Salade estivale de carotte à l'orientale

Matériel

- Pour le zeste je vous conseille de vous équiper d'une râpe Microplane qui vous donnera un zeste râpé d'une extrême finesse et amènera ainsi une saveur plus subtile à votre plat



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

- Un éplucheur à légume pour réaliser une fine julienne de carotte rapidement sans mandoline. Vous pouvez le commander en cliquant [ici](#)



Éplucheur Légumes, 3 en 1 Éplucheur Pomme de Terre Epluche Legume avec Lame en Acier Inoxydable, Économe Julienne Légumes Peeler pour Concombre, Carottes, Tomate, Asperges, Kiwis

Ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de carottes épluchées
- 25 g d'oignon rouge épluché
- 80 g de fenouil
- 10 g d'huile d'olive
- 4 g de cumin
- 20 g de jus d'orange
- Sel et poivre
- Pour la présentation: graines de grenade, quelques feuilles de menthe, des amandes grillées salées

Pour la vinaigrette

- 30 g d'huile d'olive supplémentaires pour la vinaigrette

à la menthe

- 5 g de miel
- le zeste de l'orange
- 30 g de feuille de menthe
- 5 g de vinaigre de riz
- sel et poivre du timut (vous en trouverez en cliquant [ici](#))

Préparation

Versez 30 g d'huile d'olive, les 5 g de vinaigre de riz, le zeste de l'orange, les 30 g de feuilles de menthe dans un mixeur et mixez 20 s/ vit 6. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre du timut et réservez la vinaigrette.



Réalisez la vinaigrette avec tous les ingrédients

- Ouvrez et détaillez la grenade: pour en ôter facilement les graines commencer par faire 5 entailles sur le dessus de la grenade tout autour du pédoncule, comme sur la photo.



Faire 5 entailles sur le dessus de la grenade tout autour du pédoncule

- Puis ôtez le chapeau avec le pédoncule.



Puis ôtez le chapeau de la grenade

- Vous pouvez voir que les graines sont séparées en segments de peau blanche (5 à 6 par grenade). Coupez alors l'extérieur de la grenade au niveau de chaque segment sans aller trop profondément.



Coupez alors la grenade au niveau de chaque segment

- Puis avec les doigts ouvrez la grenade. Les segments se détachent alors facilement. Il ne reste plus qu'à prélever les graines. Réservez les graines au frais.



Puis avec les doigts ouvrez la grenade

- Réalisez votre fine julienne de carotte.



Détaillez les carottes en

très fins filaments

- Réalisez une fine brunoise d'oignon rouge (petits dés)



Brunoise d'oignon rouge

- Faites de même avec le fenouil.



Ciselez les oignons finement
ainsi que le fenouil.

- Ciselez finement les feuilles de menthe



Ciselez les feuilles de menthe

- Epépinez et coupez finement le citron confit au sel.



Coupez le citron confit en petits dés

- Placez les carottes, l'oignon rouge, le fenouil, les 10 g d'huile d'olive, les 4 g de cumin , le citron confit et les 20 g de jus d'orange dans une casserole et cuisez à feu doux environ 5 minutes. Réservez au frais puis mélangez vinaigrette et légumes refroidis et versez le tout dans votre plat de présentation. Saupoudrez de feuilles de menthe ciselées, de graines de grenade et éventuellement pour encore plus de fraîcheur ajoutez des quartiers d'orange.



Salade estivale de carotte à l'orientale