

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

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

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

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



Le Thermomix® Limited Black Edition est disponible au Benelux au prix de 1356 euros et ceci pour les rapides.

ATTENTION: le stock est limité. Il se pourrait donc que durant le mois de mars le TM6 noir absolu soit retiré de la boutique

car quand il n'y en a plus, il n'y en a plus!

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



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

- lundi 28 mars 2022 à 18h30
- mardi 29 mars 2022 à 18h30
- jeudi 31 mars 2022 à 18h30
- vendredi 1 avril 2022 à 18h30
- lundi 5 avril 2022 à 18h30
- mardi 6 avril 2022 à 18h30
- jeudi 7 avril 2022 à 18h30
- vendredi 8 avril 2022 à 18h30
- lundi 11 avril 2022 à 18h30
- mardi 12 avril 2022 à 18h30
- jeudi 14 avril 2022 à 18h30
- vendredi 15 avril 2022 à 18h30
- lundi 18 avril 2022 à 18h30
- mardi 19 avril 2022 à 18h30
- jeudi 21 avril 2022 à 18h30
- vendredi 22 avril 2022 à 18h30
- lundi 25 avril 2022 à 18h30
- mardi 26 avril 2022 à 18h30

- jeudi 28 avril 2022 à 18h30
- vendredi 29 avril 2022 à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

De plus en Mars 2022, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

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

SUPER PACK MARS 2022:

- ▶ 1 x Thermomix BLANC TM6
- ▶ 1 x bol de mixage complet TM6

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

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:

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

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



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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages...

Pourquoi me choisir ?

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

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

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

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

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

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

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

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

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



Thermomix Black édition limitée! Dépêchez-vous de le commander

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



Vous avez rêvé votre TM6 en noir?

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

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

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

Voici le lien pour déjà le précommander **en n'oubliant pas de mentionner comme conseillère « Danielle Lions »**. Je deviendrais alors votre conseillère de référence et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques :

[https://webshop.thermomixbenelux.com/product/thermomix-tm6-ble /](https://webshop.thermomixbenelux.com/product/thermomix-tm6-ble/)

'Un rêve devient noir' pour les décideurs rapides!

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

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

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

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

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



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

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

- mardi 15 février 2022 à 18h30
- jeudi 17 février 2022 à 18h30
- vendredi 18 février 2022 à 18h30
- mardi 1 mars 2022 à 18h30
- jeudi 3 mars 2022 à 18h30
- vendredi 4 mars 2022 à 18h30
- lundi 7 mars 2022 à 18h30
- mardi 8 mars 2022 à 18h30
- jeudi 10 mars 2022 à 18h30
- vendredi 11 mars 2022 à 18h30

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

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

De plus en Février 2022, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

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

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

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

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:

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

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

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



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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages...

Pourquoi me choisir ?

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

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

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

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

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

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

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

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

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



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

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

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

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

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



Flans d'aubergine, pois chiches et tomate (recette

végétarienne menu Thermomix)

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

- mardi 1 février 2022 à 18h30
- jeudi 3 février 2022 à 18h30
- vendredi 4 février à 18h30
- samedi 5 février à 18h30
- mardi 8 février 2022 à 18h30
- jeudi 10 février 2022 à 18h30
- vendredi 11 février à 18h30
- samedi 12 février à 18h30
- lundi 14 février 2022 2021 à 18h30
- mardi 15 février 2022 à 18h30
- jeudi 17 février 2022 à 18h30
- vendredi 18 février à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

Je resterai par la suite votre conseillère culinaire

particulière et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques.

De plus en Janvier 2022, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

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

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

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

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

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:

- ▶ Le pack Bol de mixage/Peeler est uniquement disponible en ligne pour les clients qui achètent un TM6 au cours du mois de janvier 2022, via webshop.thermomixbenelux.com en indiquant un code de réduction (fourni par la conseillère) + le nom du(de la) conseiller(ère) + le numéro de bon de commande faisant référence à l'achat du TM6 en janvier 2022
- ▶ Commandé et payé en janvier 2022, **à partir du 25/01/2022**
- ▶ Uniquement pour clients particuliers au Benelux
- ▶ NON cumulable avec d'autres actions

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



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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages...

Pourquoi me choisir ?

– Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc

une grande expérience de l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



Joyeux Noël !

Une boule pour papy,

Une guirlande pour mamie,

Une étoile pour maman,

Un petit train pour papa,

Un chausson pour tonton,

Un cadeau pour tata...

Je vous souhaite un très joyeux Noël à tous!

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires Décembre 2021

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 pour Noël!**



Alors venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

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

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

- mardi 4 janvier 2022 à 18h30
- jeudi 6 janvier 2022 à 18h30
- lundi 10 janvier 2022 à 18h30
- mardi 11 janvier 2022 à 18h30
- jeudi 13 janvier 2022 à 18h30
- lundi 17 janvier 2022 2021 à 18h30
- mardi 18 janvier 2022 à 18h30
- jeudi 20 janvier 2022 à 18h30

- lundi 24 janvier 2022 2021 à 18h30
- mardi 25 janvier 2022 à 18h30
- jeudi 27 janvier 2022 à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

De plus en Décembre 2021, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

A L'ACHAT DE:

- ▶ 1 Thermomix TM6

LE CLIENT RECOIT GRATUITEMENT:

- ▶ 1 an de garantie supplémentaire – il s'agit d'un an supplémentaire en plus de la garantie légale de 2 ans – **d'une valeur de 100,00€**

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:

- ▶ Commandé et payé en décembre 2021 – Commandé en décembre 2021 et payé en janvier 2022
- ▶ Uniquement pour clients particuliers au Benelux
- ▶ NON cumulable avec d'autres actions

Et une offre supplémentaire: après tout achat d'un TM6 pendant ce mois de décembre 2021 vous pouvez acquérir sur le site webshop.thermomixbenelux.com un bol de mixage Thermomix TM6 supplémentaire à 50% et FRAIS DE TRANSPORT GRATUIT

- ▶ Uniquement disponible en ligne pour les clients qui achètent un TM6 au cours du mois de décembre 2021, via webshop.thermomixbenelux.com en indiquant le code de réduction **que je vous communiquerai** + le nom du(de la) conseiller(ère) + le numéro de bon de commande faisant référence à l'achat du TM6 en décembre 2021

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



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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages...

Pourquoi me choisir ?

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

délicieuses recettes

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

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

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes (recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette
Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise
(recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette
Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans
salés japonais (recette
Thermomix)



Cookies chocolat et
cacahuètes (Recette
Thermomix)s



Poulet provençal (recette
Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



Menu de fêtes 2021

Les fêtes de fin d'années se profilent à l'horizon...Et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. D'ici quelques jours, je publierai jusqu'au 19 décembre mon menu festif à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

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

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

En amuse bouche: Oeuf d'automne (recette publiée le 23 novembre 2021)



Oeuf d'automne (recette basse température)

En entrée: Mousse de truite saumonée, poireaux en salade (recette publiée le 13 décembre)



Mousse de truite saumonée,
poireaux en salade

En plat: Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue (recette publiée le 18 décembre)



Homard en couronne de
lentilles, vinaigrette à la
mangue

En dessert: Buche glacée miel et gingembre, noisettes et amandes caramélisées (recette publiée le 6 décembre)



Bûche glacée miel gingembre,
noisettes et amandes
caramélisées

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez **ici**

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

En amuse bouche

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

Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin
- Croquants gourmands au saumon
- Queues de langoustes basse température, tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »

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

Plats de menus de fêtes

- Magret de canard farci au foie gras, sauce aux raisins de Philippe Etchebest
- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux

- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée
- Poularde de Bresse à la crème et morilles, basse température au four, façon Georges Blanc

Fromage

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

Desserts de menus de fêtes

- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- L'Alaska Bomb
- La bûche Moka
- Le Baba de Noël (recette Thermomix)

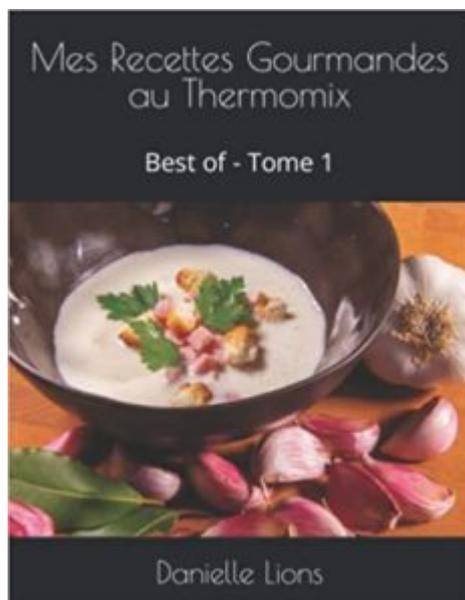
Je vous souhaite de très bonnes fêtes!

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!** » vous propose un choix gourmand de mises en bouche.

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



Si ce n'est pas déjà fait, n'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer. Et en avant première, voici déjà quelques photos des recettes festives à venir pour les impatients:



Mon livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître!

Vous qui me connaissez en tant que conseillère Thermomix, vous savez que je suis aussi auteur de plusieurs livres de cuisine (déjà 7 ouvrages publiés, 6 sur la cuisine sous vide basse température et 1 sur les verrines et amuses bouches gourmands).

Je viens de publier mon premier livre de recettes consacrées exclusivement au Thermomix: « Mes recettes gourmandes au Thermomix » Best of Tome 1, en vente sur Amazon.



De par mon expérience professionnelle à vos côtés, il ressort que la majorité d'entre vous recherche des recettes faciles, rapides et gourmandes. J'ai donc 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.

Vous vous régalez ainsi avec une délicieuse bisque de crevette, de sublimes veloutés, des moules au curry rouge, une terrine de poulet aux noisettes, un saumon poché aux petits pois, du cabillaud aux saveurs Mexicaines, un mijoté de bœuf au vin rouge, du pain aux noix, des crackers aux graines, un tiramisu à l'orange, un gâteau aux pommes façon Tatin et bien d'autres encore...

Le livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » best of Tome 1 est en vente sur Amazon.

Pour le commander cliquez ici.

Et je vous dis à bientôt sur le blog <https://gourmantissimes.com/> ou sur ma chaîne YouTube GOURMANTISSIMES pour des recettes Thermomix en vidéo!

Et quelques photos des recettes du livre pour vous donner l'eau à la bouche...



Langouste navets vanille
Thermomix



Crème de laitue (recette Thermomix)



Rillettes aux deux saumons (Thermomix)



Soupe paysanne Thermomix



Lapin à la bière, abricot
carotte



risotto d'épeautre aux
crevettes (Thermomix)



Mijoté de bœuf au vin rouge
(menu Thermomix)



Filets de Rougets et carotte
(menu Thermomix)



Moules et crevettes façon
paella (menu Thermomix)



Pain de mie (Thermomix)



Tiramisu à l'orange (recette Thermomix)



sablés choco trop bons
(Thermomix)

Mon dernier livre « Ma Cuisine Basse température Best of Tome 6 » est paru!

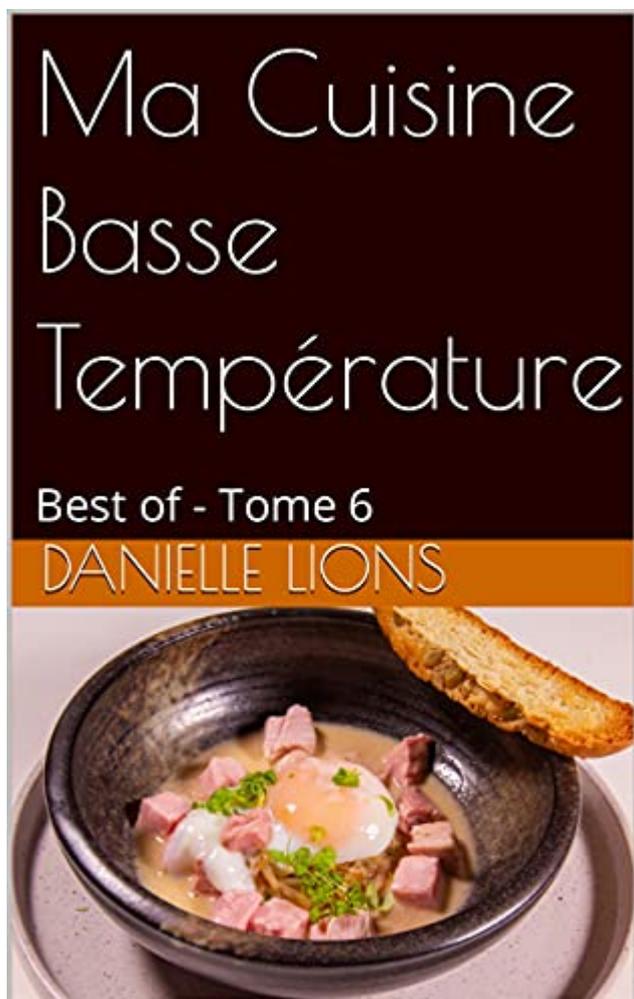
Bonjour à tous!

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température.

Après le succès de mes livres « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best of-Tome 2 » et « Ma Cuisine Basse Température, Best-of Tome 3 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 4 » , » Ma cuisine Basse Température, Best of-Tome 5" voici le tome 6!!!

Dans chacun des tomes de la collection, vous retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

« Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 6 » est enfin disponible !!!



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Si ce livre voit le jour, c'est grâce à vous qui m'avez soutenu avec gaieté, grâce à votre enthousiasme qui m'a portée depuis la naissance de mon blog culinaire. Il y a des rencontres qui marquent et enrichissent une vie, vous en êtes

tous partie prenante.

Le livre est disponible dès maintenant en cliquant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle.

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

J'espère que vous l'apprécierez autant que j'ai pris de plaisir à l'écrire. Je me réjouis déjà à l'idée de vous proposer bientôt d'autres livres tout aussi gourmands.

Gourmantissimement vôtre

Dany, de Gourmantissimes.com

Liste des recettes du Tome 6:

- Chou rouge en salade
- Galantine de volaille, vinaigrette ananas estragon
- Melon au Porto
- Œuf et jambon basse température, pousses de soja à la bière
- Salade de betterave, chèvre et raifort
- Bar sauce vierge
- Bouchée de poulpe
- Cabillaud, pois chiche et chorizo
- Gravlax de saumon et avocat
- Langouste et ses petits légumes vanillés
- Pêches au thon
- Tournedos de cabillaud au gingembre
- Vatapa de Bahia
- Agneau et sa crème d'ail
- Canard sauvage, carottes en trois façons
- Dinde aux lentilles
- Marcassin saveur d'automne
- Porc jerk à ma façon
- Poulet Yassa
- Poulet zaatar, jaune d'œuf confit

- Ris de veau céleri poire
- Selle d'agneau aux asperges
- Veau au romarin
- Tarte croustillante pommes et marrons
- Rhubarbe au basilic, glace anisée



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 1 (Les Gourmantissimes)
de Danielle Lions (Auteur), Philippe Boulanger (Auteur)

★★★★★ 1 commentaire client
#1 Meilleure vente dans Cuisine des Gourmants

Format Kindle
EUR 9,90

Broché
EUR 26,27

Lisez avec notre Appli gratuite 1 neufs à partir de EUR 26,27

La cuisson sous vide basse température ou cuisson à juste température est une méthode de cuisson révolutionnaire, utilisée par les grands chefs de restaurant depuis déjà quelques dizaines d'années. Elle se caractérise par une cuisson toujours inférieure à 100 degrés et à une température extrêmement précise qui amène aux aliments une texture et un goût incomparable.

En lire plus

Mon livre » Ma cuisine Basse température, Best of-tome 1" est paru!

Mousseline de flétan et poivron

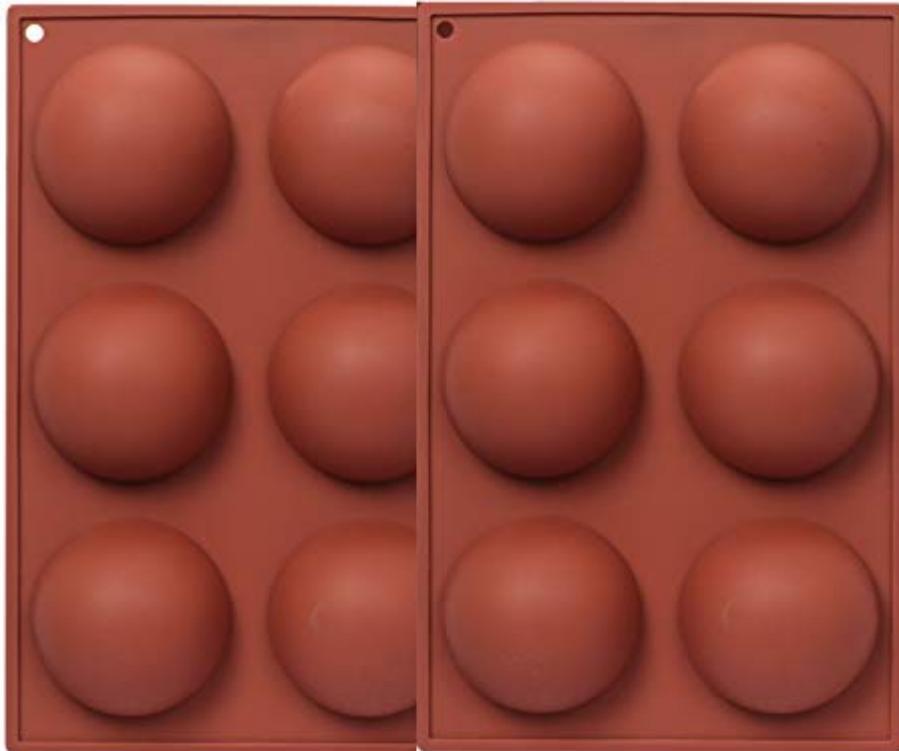
Encore un dernier parfum d'été avec cette jolie entrée que vous pouvez également servir en plat.



Mousseline de flétan et poivron

Matériel

- moules demi sphere anti adhésif. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



FYY 2 pièces Moules à bonbons et chocolat silicone à 6 trous en forme de demi-sphère, pour chocolats, gâteaux, gelée, pudding, fondants en silicone antiadhésif pour la cuisson de au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes

- 50 cl de lait entier
- 50 g de beurre
- 65 g de farine tamisée
- 50 g de jaune d'œuf
- 350 g de filet de flétan
- 100 g de beurre pommade
- 3 œufs
- une cuillère à soupe de poudre de curry
- sel et poivre

Pour la garniture et la sauce

- 3 poivrons
- 100 g d'échalote
- 4 gousses d'ail
- 50 ml de vinaigre balsamique blanc (vous en trouverez un excellent en cliquant [ici](#))
- 200 ml de bouillon de dashi (dans les épiceries asiatiques ou cliquez [ici](#))
- sel et poivre
- quelques feuilles de coriandre et quelques crevettes grises

Préparation

- Faites chauffer le lait et les 50 g de beurre. Quand le beurre est fondu ajoutez la farine tamisée et mélangez continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe. Puis hors feu ajoutez les 50 g de jaune d'œuf. Réservez.



Hors feu ajoutez les 50 g de jaune d'œuf

- Mixez finement le poisson avec 100 g de beurre pommade, les 3 œufs entiers et le curry.



Mixez finement le poisson

- Mélangez les deux préparations. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre et curry.



Mélangez les deux préparations

- Remplissez vos moules avec la mousseline et faites cuire au bain marie au four à 180° pendant 40 minutes.



Remplissez vos moules avec la mousseline

- Pendant ce temps préparez la garniture et la sauce. Détaillez les poivrons en morceaux.



Coupez les poivrons rouges en brunoise

- Ciselez l'échalote.



Émincez finement les échalotes

- Faites revenir l'échalote avec un peu d'huile d'olive. Puis ajoutez les poivrons. En fin de cuisson déglacez avec le vinaigre. Salez et poivrez. Prélevez 200 g de poivron et réservez le reste pour le dressage.



Préparez les poivrons

- Mixez les 200 g de poivron avec 200 ml de bouillon dashi. Votre sauce est prête. Réservez.



Mixez les 200 g de poivrons
avec 200 ml de bouillon
dashi

- Sortez les mousselines du four et laissez-les retomber en température. Démoulez délicatement les mousselines en vous aidant d'un plat que vous poserez sur les moules et que vous retournerez d'un coup.



Démoulez délicatement les mousselines

Dressage

- Versez un peu de sauce au fond de l'assiette et posez une mousseline par -dessus. Répartissez un peu de poivrons tout autour et décorer avec des feuilles de coriandre et quelques crevettes grises.



Mousseline de flétan et poivron

Épices en ligne: choisissez l'excellence chez « Girofle et cannelle »

Tout le monde n'a pas la chance d'avoir un magasin d'épices près de chez soi... Le plus souvent, il est difficile de trouver des épices de qualité dans la plupart des commerces. J'ai découvert pour vous l'excellence dans ce domaine.



C'est une petite boutique cachée dans le vieux Nice que je vous invite à visiter si vous passez par là. Vous vous ferez chouchouter par Ciro et son équipe qui vous prodiguera conseils et idées gourmandes (et vous pouvez goûter avant d'acheter!).

Mais pour tous ceux qui n'ont pas la chance d'habiter la région craquez sur ces produits d'exceptions en les commandant directement sur son site internet:

<https://www.girofle-et-cannelle.com/>

Avec plus de 20 d'expérience dans le domaine, leur choix est absolument sublime et vous n'y trouverez que des produits de haute qualité aussi bien pour les épices, sels, poivres du monde entier que dans les thés, infusions, vinaigres, huiles d'olive et rhums aux mélanges subtiles qui vont sublimer votre cuisine et titiller vos papilles.

Alors n'hésitez pas à commander et vous faire livrer comme je le fais moi-même. Je vous conseille particulièrement leurs rhums arrangés et les vinaigres balsamiques comme le Oro Nobile balsamique blanc ou le Gusto or 8 ans d'âge.

Côté épices vous y trouverez les mélanges « Ail rôti poivron », « Mélange pain d'épices », « Mélange Guacamole », le « Rub Whisky » ou encore « Sept épices Japonaises » et tant d'autres qui vous enivreront et vous emmèneront pour un voyage gourmand autour du monde.

- Tél : +33 (0)4 93 54 43 13
- Girofle et Cannelle
- 4 rue Pairolière
- 06300 – Nice
- www@girofle-et-cannelle.com
- contact@girofle-et-cannelle.com

Le royaume des épices à Waterloo: découvrez » le Tour du monde en épices »

En cuisine les épices ont l'extraordinaire pouvoir de sublimer un plat; une petite pincée d'une de ces poudres magiques apportera une note d'enchantement à vos préparations culinaires et votre repas prendra une allure de fête. N'hésitez donc pas à utiliser des épices, les combinaisons sont infinies et merveilleuses. Il est dommage de s'en priver!

Et pour cela rendez-vous au magasin « Le Tour du monde en épices » à Waterloo en Belgique. C'est une véritable caverne d'Ali baba dédiée aux épices du monde entier mais pas que! Vous y trouverez en plus des 300 épices, 40 poivres, 60 sels, des mélanges qui vont transformer vos quotidiens culinaires, des rhums arrangés à préparer soi-même, des thés, des tisanes épicées, huiles, moutardes et confitures.

Et Alexandre Veuve vous accompagnera et vous conseillera judicieusement dans vos choix. Il vous proposera, en plus des grands classiques, des parfums originaux et des saveurs plus exotiques: que vous soyez cuisiniers amateurs ou chefs professionnels, bousculez grâce à ses conseils avisés, les mariages convenus en cuisine.

En plus du service en boutique, vous pouvez profiter des livraisons gratuites à domicile (alentours de Waterloo) ou vous faire livrer par envoi postal. Vous pouvez passer votre commande (par mail ou par téléphone 02 725 65 31).

Le tour du monde en épices

Chaussée de Bruxelles 275, 1410 Waterloo

Fermé le lundi

Heures d'ouverture: 10h /18h

02 725 65 31



Le Tour du monde en épices



Le Tour du monde en épices

https://mcusercontent.com/7b1886da164058e80ec5530b1/files/76993296-c57e-4423-96cd-6baffd32e653/catalogue_ltdmee_waterloo_202010.pdf

Bonne et heureuse Année 2021!



**La recette magique pour une année
2021 réussie?**

Beaucoup de bonheur

Un zeste de réussite

Un soupçon de folie

Le tout arrosé d'amour et d'amitié!

**L'année 2021 sera plus délicieuse
que jamais!**

**Je vous souhaite à tous une
excellente et gourmande année
2021...Je vous donne rendez-vous sur
mon blog où je vous concocterai
encore plein de bons petits plats.**