Idée Cadeau pour les fêtes?

cadeaux

Bientôt Noël et Nouvel An et vous cherchez toujours une idée cadeau? Pourquoi ne pas vous offrir le Thermomix, le robot ménager connecté le plus vendu au monde. 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 cuisinier(e) débutant(e) ou confirmé(e).

Avec ce seul appareil vous pourrez peser au gramme prés, mixer, mélanger, hacher, moudre, pétrir, fouetter, mijoter, émulsionner, cuire vapeur , rissoler et chauffer à température précise, cuire sous vide basse température et même faire vos yaourts…

Le Thermomix vous facilitera non seulement la cuisine mais vous permettra une inspiration culinaire quotidienne et illimitée car il intègre également le plus gros livre de recette au monde, grâce à son abonnement à l'application Cookidoo très facile d'utilisation. Vous n'aurez qu'à suivre les instructions qui s'affichent à l'écran pour réaliser des recettes saines, gourmandes, économiques, créatives. Le TM6

vous offre en plus un gain de temps exceptionnel puisque vous n'aurez plus à surveiller les cuissons: il travaille et contrôle à votre place.

Découvrez avec la vidéo ci-dessous un petit aperçu du fonctionnement du Thermomix avec une des milliers de recettes Cookidoo que vous pourrez réaliser en toute simplicité: le Waterzooi de poulet.

Vous désirez vous faire plaisir et acquérir ce chef dans votre cuisine? Je vous propose des démonstrations particulières, individuelles, gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et horaire à votre convenance). Nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (entrée, plat, dessert) que vous dégusterez par la suite. Vous n'assisterez pas à une simple démonstration mais **un véritable cours de cuisine** 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! Ne prenez pas de risque de livraison pour les fêtes, commandez directement au 0477 57 11 98…N'hésitez plus, votre Thermomix est à votre disposition chez moi 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.

LE WATERZOOI DE POULET

Waterzooi de poulet (recette vidéo au Thermomix)

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de bouillon de volaille
- 450 g de blanc de poulet coupés en morceaux, salés et poivrés
- 150 g de carottes coupées en petits tronçons
- 150 g de blancs de poireaux coupés en tronçons
- 150de céleri branche coupés en petits morceaux
- 150 g de fromage blanc
- 2 jaunes d’œuf
- le jus d’u demi citron
- du persil haché
- sel et poivre

https://www.youtube.com/watch?v=SF8oxnvLm9E