

Porc Ardennais basse température, fenouil confit et oranges (recette cuisson sous vide basse température)

Le porc ardennais est une viande de porc légèrement salé et fumé qui, cuit sous vide, est d'une tendreté exceptionnelle. Le fenouil l'accompagne tout en délicatesse et l'orange amène ce petit côté salé sucré qui lui va si bien. Ce Porc Ardennais, fenouil confit et orange se sert tiède.

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



Porc Ardennais basse température, fenouil confit et oranges (recette cuisson sous vide basse température)



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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

Matériel

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



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 en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisueur 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 mandoline pour réaliser les fines tranches de fenouil ; vous pouvez aussi les réaliser avec un couteau bien tranchant. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



Myiosus Mandolines de Cuisine, Mandoline Cuisine en Inox à Épaisseur de Tranche Réglable, Mandoline Professionnelle pour Légumes, Julienne, Faire des Frites, avec Gant Anti Coupure

- Une microplane, râpe ultra performante qui vous permettra d'obtenir un zeste extrêmement fin parfait, ultra fin et surtout sans aucune trace de zist – la partie blanche sous le zeste de votre agrume- qui est très amère. 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

- 600 g de médaillons de porc d'environ 2 cm d'épaisseur

Pour la marinade de la viande

- Le zeste et le jus d'un citron jaune et d'une orange
- 3 gousses d'ail
- 45 g d'huile d'olive
- les feuilles d'une branche de romarin
- poivre du tymut

Pour la garniture

- 3 fenouils

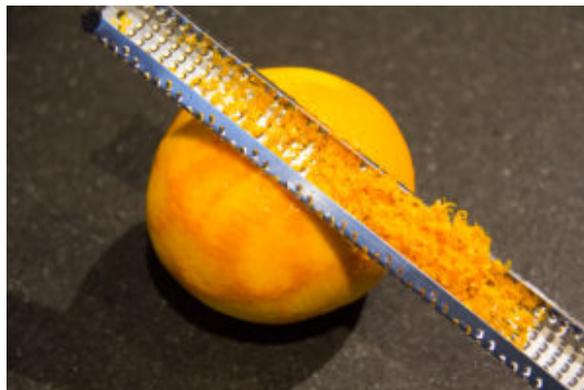
- 20 g d'huile d'olive
- 35 g de jus d'orange
- 10 g de soja sucré
- 2 oranges taillées en suprême et le jus d'une orange
- quelques feuilles de fenouil frais que vous prélèverez sur les fenouils et que vous réserverez pour le dressage

Pour la vinaigrette

- 6 g de poudre de fenouil
- 30 g d'huile d'olive
- 5 g de Vinaigre balsamique blanc
- 10 g Citron confit
- 5 g feuilles de menthe fraîche
- Sel et poivre du Timut

Préparation

- Zestez au-dessus d'un petit bol à l'aide de votre râpe Microplane le zeste de l'orange et du citron jaune. Puis pressez le citron et l'orange pour en obtenir le jus.



Zestez l'orange et le citron

- Préparez la marinade : versez le jus du citron et le jus de l'orange ainsi que leur zestes dans votre mini mixeur avec les 3 gousses d'ail, les feuilles de romarin frais et les 45 g d'huile d'olive. Mixez finement.



Préparez la marinade

- Placez la viande dans un plat et versez la marinade dessus. Filmez et placez au frais au minimum 2h , une nuit c'est l'idéal.



Placez la viande dans un plat et versez la marinade dessus

- Préparez la vinaigrette : versez 6 g de poudre de fenouil, 30 g d'huile d'olive, 5 g de vinaigre balsamique blanc , 5 g de feuilles de menthe fraîche et 10 g de citron confit dans votre mini mixeur. Mixez finement et réservez après avoir rectifié l'assaisonnement en sel et poivre.



Préparez votre vinaigrette

- Avec un couteau ôtez l'écorce de l'orange à vif : il ne doit plus y avoir de parties blanches ou de peau sur votre orange. Puis prélevez les suprêmes (les quartiers d'orange qui seront sans « peau ». Réservez.



Prélevez les suprêmes

- Prélevez quelques feuilles fines des fenouils et réservez-les de côté.



Prélevez quelques feuilles

fines des fenouils

- Coupez les fenouils en lamelles à l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'une mandoline.



Détaillez les fenouil en tranches

- Coupez 4 tranches de fenouil en tout petits dés que vous réserverez crus pour le dressage.



Coupez 4 tranches de fenouil en tout petits dés

- Mélangez les 20 g d'huile d'olive, les 40 g de jus d'orange et 10 g de sauce soja sucrée dans un petit bol. Préchauffez votre four à 160°. Placez les tranches de fenouil sur une surface anti adhésive: à l'aide d'un petit pinceau enduisez les tranches de fenouil que vous aurez placées sur une surface anti adhésive du mélange

que vous venez de préparer. Enfourez à pendant 20 mn. Retournez les tranches à mi cuisson. Puis gardez au chaud à 50°.



A l'aide d'un petit pinceau enduisez les tranches de fenouil

- Pendant ce temps égouttez les morceaux de viande ; filmez-les avec du film alimentaire (cela évitera au peu de marinade qui reste d'être aspirée par votre sous videuse). Placez dans les sachets et mettez-sous vide. Cuisez au bain marie sous vide à l'aide de votre Thermoplongeur 20 mn à 68°.



Placez le porc sous vide

Dressage

- Coupez les tranches de porc finement.



Coupez les tranches de porc finement

- Disposez-les dans l'assiette avec les tranches de fenouil, les dés de fenouil crus et les suprêmes d'orange. Arrosez avec la vinaigrette. Disposez quelques feuilles de menthe fraîche et des petites feuilles de fenouil frais par-dessus. Et éventuellement quelques pignons ou noix fraîches.



Porc Ardennais basse température, fenouil confit et oranges (recette cuisson sous vide basse température)

Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en Mars 2025

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix 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!

APPAREILS DE STOCK (TM6) donc pas de délai de livraison!

Je peux vous proposer des démonstrations particulières, individuelles, toujours gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et

horaire à votre convenance).

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

**.Démonstrations tous les jours
12h ou 18h30 pendant le mois de
Mars 2025 y compris samedi et
dimanche, je m'adapte à votre
demande**

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (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

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

**Au mois de Mars 2025, vous profitez
d'une promotion absolument
exceptionnelle et jamais vue pour**

Le TM6! Ou passez une précommande pour le TM7 qui sortira en avril 2025

1/ Pour le TM6

Contenu



Thermomix® blanc (valeur € 1.499)



1 x Thermomix® Bol de mixage (valeur € 245)



1 x Thermomix® Slider (valeur € 69)



1 x Thermomix® Peeler (valeur € 40)



1 x Thermomix® Cutter (valeur € 125)



1 x Thermomix® Spiralizer (valeur € 29)



2 ans de garantie supplémentaire, 4 ans au total (valeur € 299)



€1 499 (au lieu de € 2 306)

-

€ 807 de

CADEAU

Possibilité de payer en 2 ou 3 mensualités sans frais (seulement pour le TM6)!

2/ Pour les précommandes du TM7

Etant conseillère agréer Thermomix vous pouvez uniquement précommander et acheter le nouveau Thermomix® de Vorwerk en me contactant soit au 0477 57 11 98 soit par mail à gourmantissimes.com.

Quoi de neuf avec le Thermomix® TM7 ? En quoi diffère-t-il du TM6 ?

Le nouvel appareil présente un design moderne et mince, une isolation thermique, un moteur très silencieux, un bel écran tactile de 10 pouces et un Varoma® avec 45 % d'espace vapeur en plus.

Il vous offre une toute nouvelle expérience de cuisine guidée. Le mode dorage est également disponible en cuisson manuelle avec le nouveau Thermomix® TM7, tandis que dans le TM6 il n'est disponible qu'avec les recettes existantes, en Cuisson Guidée utilisant le réglage haute température.

Le prix du TM7 est de 1549 euros

Pourquoi commander maintenant ?

Si vous souhaitez être parmi les premiers à découvrir la cuisine du futur, nous vous recommandons de commander dès maintenant le nouveau Thermomix® TM7. Les livraisons seront effectuées dans l'ordre de la commande.

Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?

Le paiement peut être effectué par virement bancaire. Je vous donnerais toutes les informations pour la commande et paiement de votre TM7.

Quand vais-je recevoir mon TM7 ?

Les livraisons débuteront à partir du 7 avril. En raison de la forte demande, le délai de livraison peut varier. Commandez maintenant pour sécuriser votre exemplaire lors de la première vague de livraisons. Les livraisons seront effectuées dans l'ordre de la commande.





TM6 VSTM7 Comparison



Step-by-step Guided Cooking	Improved, smarter Guided Cooking
6.8" screen	10" screen
Powerful motor	Powerful, but silent motor
Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl	Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot
Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes	Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download
17 modes	20 modes, including new Open Cooking, Steaming and open Browning modes
3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®	3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®
<p>£1,279 (UK) €1,499 (IRE) £1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER)</p> <p>Special Offer Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover & Peeler for FREE.</p>	<p>£1,349 (UK) €1,599 (IRE) £1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)</p>
<p>Single payment (includes free extended warranty)</p> <p>Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit</p> <p>Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest</p>	Single payments only
Delivery within 3-5 working days	Delivery within 14 weeks

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.

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

décembre 2024

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

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

APPAREILS DE STOCK donc pas de délai de livraison!



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

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ou les horaires ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir d'autres!**

.Tous les jours 12h ou 18h30 pendant le mois de décembre 2024 y compris samedi et dimanche, je m'adapte à votre demande

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (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

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

Au mois de Décembre 2024, vous

profitez des promotions suivantes

Possibilité de payer en 2, 3 ou 4 mensualités sans frais!

1/ Thermomix TM6 avec en cadeau un bol supplémentaire et le slider (valeur du cadeau: 314 euros)



Bol de mixage supp. cadeau
À l'achat d'un Thermomix® TM6.

1499€
~~1744€~~

Paiement en 3 fois sans frais possible.

Pack 1



Thermomix® blanc (1499,-€)



1 x bol de mixage (valeur 245,-€)



1 x Thermomix® slider (valeur 69,-€)



1 499,-€ (au lieu de 1 813,-€)

314,- € CADEAU

le visuel ne correspond pas mais c'est bien correct. Un nouveau visuel sera fourni (désolés)

2/ Option 2: Pack Thermomix® + sensor + slider



Thermomix® Sensor cadeau
À l'achat d'un Thermomix® TM6.

€1499
~~€1648~~

Paiement en 3 fois sans frais possible.

Pack



Thermomix® blanc (1499,-€)



1 x Thermomix® Sensor (valeur de 149,-€)



1 x Thermomix® slider (valeur de 69,-€)



1 499,-€ (au lieu de. 1 717,-€)

248,- € CADEAU

- Le Slider permet de déplacer votre Thermomix® sans effort sur le plan de travail de la cuisine. C'est pratique lorsque vous souhaitez le déplacer pour différentes tâches culinaires ou pour le nettoyage.
- Fabriqué en chêne de haute qualité, le Slider ajoute une touche élégante et durable à votre cuisine. L'aspect naturel du chêne s'intègre parfaitement à tout style de décoration.



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.

Mousse nuageuse café vanille

Cette recette de Mousse nuageuse café vanille est un petit bijou de gourmandise. Réalisée très facilement, elle demande cependant un ustensile supplémentaire à savoir un siphon d'un litre pour rendre cette mousse ultra légère.

Pour en savoir plus sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).

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



Mousse nuageuse café vanille

Matériel

- un siphon: je vous conseille le Crème ISI Whipper Cream Whipper 1Ltr. Vous pouvez le trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Siphon à crème ISI – Siphon à crème 1 l. Matériau : acier inoxydable.

Ingrédients pour 4 / 5 personnes

- 4 jaunes d'œuf
- 160 g de sucre impalpable (ou sucre glace)
- 5 g d'extrait de vanille
- 10 g d'extrait de café
- 230 g de mascarpone
- 350 g de crème liquide entière
- des éclats de meringues, de chocolat et du cacao en poudre pour le dressage

Préparation

- Versez les 230 g de mascarpone, les 350 g de crème liquide dans un bol . Fouettez de manière à bien mélanger l'ensemble. Ajoutez les 10g d'extrait de café

et les 5 g d'extrait de vanille dans le bol. Réservez au frais.



Fouettez le mélange

- Versez les 160 g de sucre en poudre dans un autre bol et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

- Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule (maryse).



Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule

- Filtrez l'ensemble au travers d'une passoire et versez dans votre siphon. Vissez le bouchon et insérez deux cartouches de gaz (l'une après l'autre). Secouez le siphon et placez au frais. Pour en savoir plus sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Filtrez le mélange avant de le verser dans le siphon

- Juste avant de servir remplissez vos coupelles à l'aide du siphon et saupoudrez d'éclats de meringue ou de chocolat ou de la poudre de cacao dessus (ou un peu de tout pour les gourmands!).



Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en octobre 2024

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous

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

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ou les horaires ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir d'autres!**

- mardi 1 octobre à 12h ou 18h30
- mercredi 2 octobre à 12h ou 18h30
- jeudi 3 octobre à 12h ou 18h30
- vendredi 4 octobre à 12h ou 18h30
- lundi 7 octobre à 12h ou 18h30
- mardi 8 octobre à 12h ou 18h30
- mercredi 9 octobre à 12h ou 18h30
- jeudi 10 octobre à 12h ou 18h30
- vendredi 11 octobre à 12h ou 18h30
- lundi 14 octobre à 12h ou 18h30
- mardi 15 octobre à 12h ou 18h30

- mercredi 16 octobre à 12h ou 18h30
- jeudi 17 octobre à 12h ou 18h30
- vendredi 18 octobre à 12h ou 18h30
- samedi 19 octobre à 12h ou 18h30
- lundi 21 octobre à 12h ou 18h30
- mardi 22 octobre à 12h ou 18h30
- mercredi 23 octobre à 12h ou 18h30
- jeudi 24 octobre à 12h ou 18h30
- vendredi 25 octobre à 12h ou 18h30
- samedi 26 octobre à 12h ou 18h30
- lundi 28 octobre à 12h ou 18h30
- mardi 29 octobre à 12h ou 18h30
- mercredi 30 octobre à 12h ou 18h30
- jeudi 31 octobre à 12h ou 18h30

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 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

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

Au mois d'octobre 2024, vous profitez de la promotion suivante

Ce mois-ci le Thermomix est au prix de 1499 euros avec une promotion magnifique: vous aurez en cadeau le cutter et le

slider (valeur du cadeau 194 euros!)

Promotions d'octobre 2024

Option 1: Pack Thermomix® blanc + Cutter + Slider



Pack



Thermomix blanc (1499 €)



1 x Thermomix Cutter + Slider (valeur de 194 €)



1499 € (au lieu de 1693 €)

Conditions de l'offre



Bon de commande envoyé avant le dernier jour du mois d'octobre 2024 et payé avant le 7 novembre 2024.



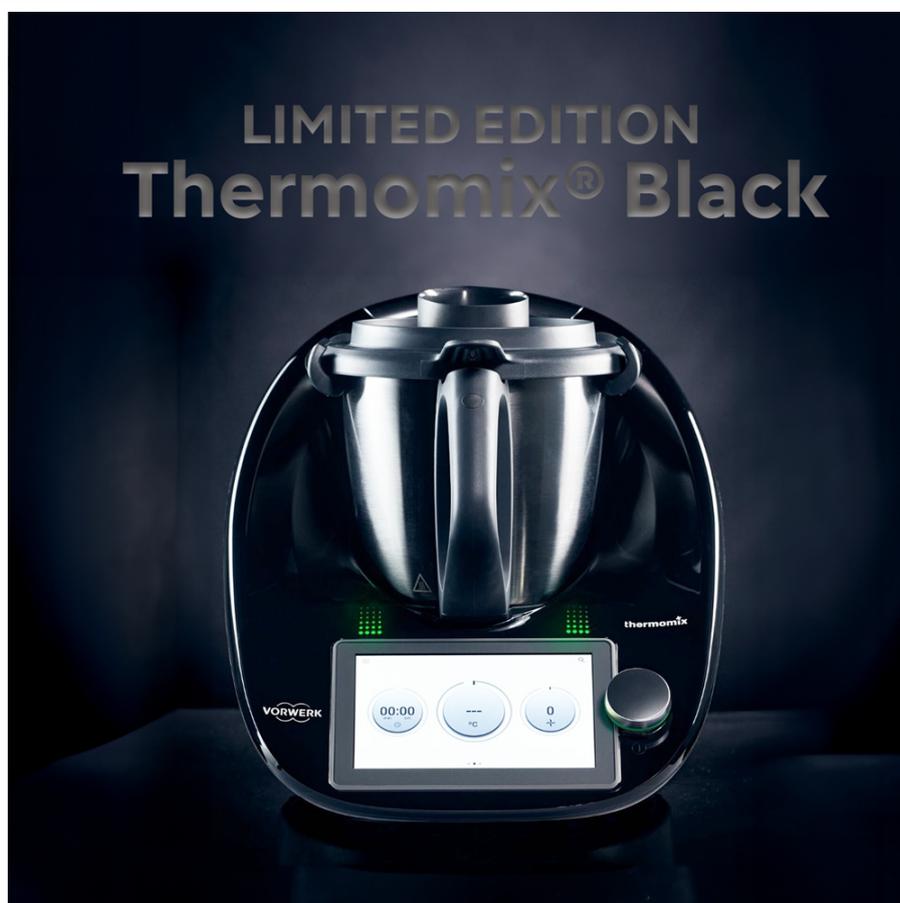
Valable uniquement pour les clients particuliers en Benelux.



Non cumulable avec d'autres promotions.

D'autre part il ne reste que quelques exemplaires de l'exclusive Thermomix® TM6 Black Limited Edition. C'est la dernière chance de mettre la main sur cette version unique!

Option 2: Thermomix® Black Limited Edition



Il ne reste que quelques exemplaires de l'exclusive Thermomix® TM6 Black Limited Edition. C'est la dernière chance de mettre la main sur cette version unique!

Important:

- La TM6 Black est uniquement disponible en ligne via une carte spéciale avec un code unique.
 - Pas de promotion sur le Thermomix Black
- Ces codes sont exclusivement disponibles auprès d'un conseiller! Je peux vous le communiquer.

TERMES ET CONNDITIONS

- 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



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.

Velouté chou rouge et pommes

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

Pour la recette au Thermomix cliquez ici.



Velouté chou rouge et pommes

Ingrédients pour 4 personnes

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

Préparation

- Ciselez l'oignon.



Ciselez l'oignon

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



Faites revenir l'oignon avec un peu de beurre

- Ciselez les 350 g de chou en tranches fines.



Coupez le chou rouge en tranches

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



Mixez le tout

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



Coupez la pomme en très fine brunoise

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



Velouté chou rouge et pommes

Gâteau aux pommes et sirop d'érable

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

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



Gâteau aux pommes et sirop d'érable

Matériel

- un moule à cake anti adhésif

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



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

Ingrédients pour un gâteau (environ 8/10 parts)

- 2 à 3 pommes
- 140 g de beurre à température ambiante
- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 20 g de grand Marnier ou de jus d'orange
- une belle cuillère à soupe de sirop d'érable
- 200 g de farine de blé
- 10 g de levure chimique
- une belle noix de beurre fondue mélangée avec une peu de sucre en poudre
- pépite de sucre et sucre neige pour la présentation ainsi qu'un peu de sirop d'érable. Le sucre neige est un sucre qui ne craint pas l'humidité et que vous pouvez saupoudrer sur vos pâtisseries sans qu'il ne fonde et disparaisse. Vous pouvez ne trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



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

Préparation

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



Épluchez les pommes et

évidez-les en ôtant le cœur

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



Mélangez bien

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



Faire fondre le beurre dans une petite casserole

- Enfournez le gâteau à 180°. Puis diminuer la température

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



Gâteau aux pommes et sirop d'érable

**Comment acheter un Thermomix
en Belgique, Démonstrations**

et ateliers culinaires en avril 2024

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

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- lundi 22 avril à 12h 00 ou 18h30
- mardi 23 avril à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 24 avril à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 25 avril à 12h 00 ou 18h30

- vendredi 26 avril à 12h 00 ou 18h30
- samedi 27 avril à 12h 00 ou 18h30
- lundi 29 avril à 12h 00 ou 18h30
- mardi 30 avril à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 2 mai à 12h ou 18h30
- vendredi 3 mai à 12h ou 18h30
- samedi 4 mai à 12h
- lundi 6 mai à 12h ou 18h30
- mardi 7 mai à 12h ou 18h30
- mercredi 8 mai à 12h ou 18h30
- jeudi 9 mai à 12h ou 18h30
- vendredi 10 mai à 12h ou 18h30
- samedi 11 mai à 12h ou 18h30
- lundi 13 mai à 12h ou 18h30
- mardi 14 mai à 12h ou 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

Je resterai par la suite votre conseillère culinaire particulière et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes

qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques.

Au mois d'Avril 2024, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

1/ Le Thermomix TM6 Blanc Thermomix TM6 (blanc)



PROMO AVRIL

Thermomix TM6 (blanc) + TM6 Modes Booklet* **GRATUIT**

* Libre choix de la langue du livre - NL & FR

€1499,00

Thermomix TM6 (blanc)



Livret gratuit 'TM6: 'En modes TM6! »



1499,00€

2/ Le Thermomix Sparkling Black version Limitée

140-Year Limited Edition
Sparkling Black

Thermomix TM6
Sparkling Black
€1499,00
SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

**DERNIER
STOCK!**



thermomix | 140
VORWERK VORWERK



Thermomix TM6
Édition Limitée 140
ans, Sparkling Black



€1499,00



Derniers
exemplaires: seulement
une très petite
quantité en stock
encore disponible



Une version Sparkling Black LE TM6, spécialement pour célébrer le 140ème anniversaire de Vorwerk. Il s'agit très probablement du **tout dernier mois**, ce sont **les dernières pièces**, alors profitez de cette édition limitée tant que vous le pouvez !

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

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

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

Lors du mois d'avril 2024 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:

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

B. Lorsqu'un client existant (quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'au 29/02/2024) organise une démonstration de base chez lui en tant qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le client existant qui est l'hôte/hôtesse a le choix entre 2 options pendant le mois d'avril 2024...

1.SOIT un chèque-cadeau e-shop de 25,00€ (avec un maximum de 3 chèques) voir option A (standard)

2.SOIT un Thermomix Cutter® (une fois pour un hôte/hôtesse)

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

gagner.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Les ventes à crédit ne comptent pas

TERMES ET CONDITIONS

- Les ventes à crédit ne comptent pas

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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

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

- Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés
- Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes
- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison
- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette
Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise
(recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette
Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

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

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

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

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

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

Dip betterave et anchois

Un dip très frais qui va vous étonner car la betterave se marie sublimement avec la framboise et l'anchois vient pepser l'ensemble!

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



Dip betterave et anchois

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »



Ingrédients pour 6/8 personnes

- 300 g de betterave (il vous faudra au total 200 g de betteraves cuites)
- 20 g d'oignon rouge
- une douzaine de framboises
- une gousse d'ail
- 250 g de bouillon de légume
- 10 g d'huile de sésame et 10 g d'huile de pépin de raisin
- piment d'Espelette (selon votre goût)
- 25 g d'anchois
- graines de sésame grillées

Préparation

- Pelez et épluchez les betteraves. Coupez-les en petits dés de 2 cm de côté. Réservez.



Coupez les betteraves en
petits dés

- Ciselez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir avec 10 g d'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit bien translucide.



Faites-le revenir avec 10 g
d'huile d'olive jusqu'à ce
qu'il soit bien translucide

- Ajoutez les betteraves et continuez la cuisson pendant 5 minutes.



Ajoutez les betteraves et continuez la cuisson

- Puis ajoutez les 250 g de bouillon de légume et la douzaine de framboise. Cuire 20 min jusqu'à ce que les betteraves soient bien cuites (testez avec la pointe d'un couteau).



Puis ajoutez le 250 g de bouillon de légume et la douzaine de framboise

- Filtrez en fin de cuisson. Puis mixez les betteraves/ framboises avec les anchois. Au besoin rajoutez un peu de jus filtré pour obtenir une préparation bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement en sel.



Filtrez en fin de cuisson

- Dans un petit bol mélangez l'huile de sésame, l'huile de pépin de raisin et piment d'Espelette. Salez selon votre goût et réservez.



Mélangez et réservez

- Pochez la mousse de betterave dans un bol, versez dessus l'huile pimentée et parsemez de graines de sésame grillées. Servez avec des petits croutons de pain.



Dip betterave et anchois

Crème de reblochon au thym

Et voilà une soupe bien revigorante par ce temps froid! Elle vous rappellera les plaisirs d'hiver gourmands à la montagne.

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



Crème de reblochon au thym

Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 reblochon coupé en morceaux
- 20 cl de crème fraîche liquide
- une gousse d'ail râpée
- 10 cl de bouillon de légume ou de vin blanc sec
- quelques brins de thym frais
- piment d'Espelette
- cerneaux de noix

Préparation

- Coupez le reblochon en morceaux et versez le tout dans une casserole avec le thym, la crème, l'ail râpé et le bouillon de légume. Cuisez environ 10 mn à feu doux. Ajoutez le piment d'Espelette en fin de cuisson.



Faites fondre le fromage et la crème

- Versez la préparation dans les verrines. Ajoutez les cerneaux de noix et servez avec des petites tranches de pain grillées.



Crème de reblochon au thym

Soufflé de courgette et bleu (ou comment réussir un beau soufflé)

Un beau soufflé, cela rencontre toujours un franc succès. Mais c'est une recette un peu technique: je profite donc de cet article pour vous en proposer une recette un peu moins classique que le traditionnel soufflé au fromage et surtout vous expliquer comment le réaliser facilement.

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



Soufflé de courgette et bleu (ou comment réussir un beau soufflé)

Matériel

- un moule à soufflé (21 cm de diamètre). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Pyrex - Bake & Enjoy - Moule à Soufflé en Verre Ø 21 cm

- un évide légume ou fruits. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Triangle 72 092 45 00 dénoyauteur de fruits et légumes

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de courgette épépinés
- 60 g d'échalote
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 250 ml de lait
- 100 g de fourme d'Ambert
- 4 œufs (jaune et blancs séparés)

Préparation

- Beurrez le fond et les parois de votre moule à l'aide d'un pinceau en lissant du bas vers le haut. Saupoudrez de farine. Inclinez le plat un peu dans tous les sens et retournez le plat pour en ôter le trop plein. Ne touchez pas l'intérieur du moule avec vos doigts.

Réservez.



Préparez votre moule

- Coupez les courgettes en 4 dans le sens de la longueur et ôtez les graines avec un creuse légume. Coupez-les en morceaux et hachez-les finement au couteau ou à l'aide d'un mixeur.



Ôtez les graines des courgettes

- Pelez et ciselez l'échalote. Faites-la revenir dans une poêle avec un peu de beurre. Ajoutez les courgettes quand les échalotes sont translucides et cuisez encore 5 minutes. Réservez.



Ajoutez les courgettes

- Faites fondre les 50 g de beurre dans une casserole. Ajoutez les 50 g de farine et laissez cuire une à deux minutes en mélangeant bien au fouet.



Laissez cuire une à deux minutes

- Ajoutez alors les 250 ml de lait toujours en mélangeant au fouet. Puis ajoutez les 100 g de fromage coupé en petits morceaux .



Ajoutez le lait puis le
fromage

- Laissez cuire environ 10 minutes à feu doux. La préparation doit épaissir.



La préparation doit épaissir

- Débarrassez dans un plat et laissez retomber en température. Ajoutez alors les courgettes.



Ajoutez alors les courgettes

- Puis les 4 jaunes d'œufs.



Puis les 4 jaunes d'œufs

- Battez les blancs en neige: ils ne doivent pas être cassants mais avoir la consistance d'une mousse à raser.



Montez les blancs

- Incorporez les blancs à la préparation de base.



Incorporez les blancs à la préparation de base

- Versez le tout dans votre moule. Creusez un sillon avec le bout d'une cuillère tout autour du soufflé : cela lui permettra d'encore mieux gonfler. Enfournez à 190° pendant 40 minutes. N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson.



Versez le tout dans votre moule

- Servez immédiatement à la sortie.



soufflé courgette et bleu

Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en février 2024



TM6

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

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

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- jeudi 1 février à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 2 février à 12h 00 ou 18h30
- samedi 3 février à 12h
- lundi 5 février à 12h 00 ou 18h30
- mardi 6 février à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 7 février à 18h30
- jeudi 8 février à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 9 février à 12h 00 ou 18h30
- samedi 10 février à 12h 00
- lundi 12 février à 12h 00 ou 18h30
- mardi 13 février à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 14 février à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 15 février à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 16 février à 12h 00 ou 18h30
- samedi 17 février à 12h 00
- lundi 19 février à 12h 00 ou 18h30
- mardi 20 février à 12h 00 ou 18h30

- mercredi 21 février à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 22 février à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 23 février à 12h 00 ou 18h30
- samedi 24 février à 12h 00
- lundi 26 février à 12h 00 ou 18h30
- mardi 27 février à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 28 février à 12h 00 ou 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

Au mois de février 2024, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

1/ Le Thermomix TM6 Blanc avec un

bol supplémentaire en plus offert (dernier mois pour profiter de cette superbe offre)

Promotions de février



Thermomix TM6
(blanc)



Un bol de mixage
supplémentaire gratuit
(valeur de 245€)



1499€ au lieu de
1744€

0 % de crédit disponible
Stock disponible

2/ Le Thermomix Sparkling Black version Limitée



Thermomix TM6
Édition Limitée 140 ans,
Sparkling Black



€1499,00



Derniers
exemplaires: seulement une
très petite quantité en
stock encore disponible



Une version Sparkling
Black LE TM6,
spécialement pour
célébrer le 140ème
anniversaire de
Vorwerk. Il s'agit très
probablement du **tout
dernier mois**, ce
sont **les dernières
pièces**, alors profitez
de cette édition
limitée tant que vous
le pouvez !

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

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

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

Lors du mois de février 2024 les cadeaux sont les suivants:

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

B. Lorsqu'un **client existant** (= quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'à et y compris **31/12/2023**

si l'hôte/hôtesse organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, alors le client existant qui est hôte/hôtesse recevra au cours du mois de février 2024 LE CHOIX entre DEUX POSSIBILITÉS :

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

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

- Pour 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 100 euros
- Pour 2 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 50 euros
- Pour 3 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut recevoir un bol TM5 ou TM6 GRATUIT

TERMES ET CONDITIONS

- Les ventes à crédit ne comptent pas

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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

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

- Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix
- Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années
- Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)
- Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés
- Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes
- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison
- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

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

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

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

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

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

Ultra mousse au chocolat noisette

Chocolat noisette c'est toujours une promesse de gourmandise! Régalez-vous avec cette sublime mousse où le sucre est remplacé par un peu de miel.

Et pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#)



Ultra mousse au chocolat noisette

Matériel

- de jolies assiettes pour magnifier votre dessert; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Y YHY Assiettes Creuses, 880ml Porcelaine Bols à Pâtes, Bol à Salade, Grand Bol de Service pour la Maison et le Restaurant, Large et Plat, 22 x 4,5cm, Lot de 6, Blanc

- une maryse pour mélanger délicatement vos préparations; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



De Buyer - Spatule Maryse souple de pâtisserie - Longueur 43 cm, manche 30 cm - 4891.42N

Ingrédients pour 4 personnes

- 160 g de chocolat noir en petits morceaux
- 65 g œuf
- 12 g de miel
- 200 g de crème liquide entière
- 50 g de noisettes sans peau
- 1 g de sel

Préparation

- Placez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.



Passez les noisettes au four à 180° pour les dorer

- Quand les noisettes sont refroidies, mettez-les dans un sachet et fermez-le. Puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, tapez légèrement pour concasser le tout. Attention il faut garder des morceaux et ne pas faire trop de poudre!



Tapez légèrement concasser
le tout

- Hachez le chocolat à l'aide d'un couteau.



Hachez le chocolat

- Faites fondre le chocolat au bain marie avec une pincée de sel. Hors feu, laissez le récipient contenant le chocolat dans le bain marie le temps de monter la crème et de fouetter les œufs.



Faites fondre le chocolat au

bain marie.

- Versez la crème dans un récipient et fouettez jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly. Réservez au frais.



Montez la crème en chantilly

- Fouettez les 60 g d'œufs avec le miel. Ajoutez le chocolat fondu réservé et les noisettes concassées à l'aide d'une maryse.



Ultra mousse au chocolat
noisette

- Puis ajoutez délicatement la crème chantilly au chocolat à l'aide d'une maryse. . Placez au frais pendant 3 heures.



Après avoir ajouté le chocolat terminez avec la crème battue

- Réalisez des quenelles à l'aide d'une cuillère à soupe et dressez dans de belles assiettes. Saupoudrez avec des petits éclats de chocolat ou de meringue (ou les deux pour les gourmands !). Vous pouvez rendre cette recette encore plus gourmande en la servant avec une crème anglaise (recette en cliquant [ici](#)).



Ultra mousse au chocolat noisette