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

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

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

de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article…et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- lundi 27 mai à 12h 00 ou 18h30
- mardi 28 mai à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 29 mai à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 30 mai à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 31 mai à 12h 00 ou 18h30
- samedi 1 juin à 12h 00 ou 18h30
- dimanche 2 juin à 12h
- lundi 3 juin à 12h 00 ou 18h30
- mardi 4 juin à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 5 juin à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 5 juin à 12h ou 18h30
- samedi 8 juin à 12h
- dimanche 9 juin à 12h
- lundi 10 juin à 12h ou 18h30
- mardi 11 juin à 12h ou 18h30
- mercredi 12 juin à 12h ou 18h30
- jeudi 13 juin à 12h ou 18h30
- vendredi 14 juin à 12h ou 18h30

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

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

Au mois de mai 2024

1/ Le Thermomix TM6 Blanc

Thermomix TM6 (blanc)
1 x Thermomix® Sensor gratuit (au lieu de 149,00€)
1 x Thermomix® Cutter gratuit (au lieu de125,00€)
Thermomix TM6 blanc
1499,00€ au lieu de 1733,00€

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

Thermometre Sensor

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

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 maitriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

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

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

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

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

2024…

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

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

CONDITIONS GÉNÉRALES
Les ventes à crédit ne comptent pas

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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

– Je suis conseillère agrée 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 gouter 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 !

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 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

🖤 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 maitriser 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 agrée 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 gouter 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 !

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 pepin 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

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

- vendredi 1 mars à 12h 00 ou 18h30
- samedi 2 mars à 12h
- lundi 4 mars à 12h 00 ou 18h30
- mardi 5 mars à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 6 mars à 18h30
- jeudi 7 mars à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 8 mars à 12h 00 ou 18h30
- samedi 9 mars à 12h 00
- vendredi 15 mars à 12h 00 ou 18h30
- samedi 16 mars à 12h 00
- lundi 18 mars à 12h 00 ou 18h30
- mardi 19 mars à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 20 mars à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 21 mars à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 22 mars à 12h 00 ou 18h30
- samedi 23 mars à 12h 00
- lundi 25 mars à 12h 00 ou 18h30
- mardi 26 mars à 12h 00 ou 18h30

- mercredi 27 mars à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 28 mars à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 29 mars 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 mars 2024, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

1/ Le Thermomix TM6 Blanc Thermomix TM6 (blanc)

🐣 **1 année supplémentaire de Cookidoo* GRATUIT (18 mois)**

➡️ **1499,00€**

* 6 mois standard + ACTION : 12 mois suppl.

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 maitriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

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

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

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 **30/01/2024** 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 mars 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 Cutter (une fois par une hôtesse/hôte)

- Pour 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un Cutter pour 85 euros
- Pour 2 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un Cutter pour 62.5 euros

- Pour 3 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut recevoir un Cutter 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 agrée 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 gouter 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 !

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.

Gagnez un bol Thermomix ou des bons cadeaux!

Organisez votre atelier culinaire Thermomix à domicile

Et gagnez des cadeaux !

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

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

Vous pourrez préparer ensemble un menu et un dessert que vous dégusterez en toute amitié !

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

1. Tout(e) **nouveaux(elle) client(e)**organisant une démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, recevra durant le mois d'août **un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un**

max. de 3 chèques)
B. Tout(e) **client(e) existant(e)** (Clients existants = clients ayant acheté chez Thermomix® Benelux jusqu'au 1/12/2023) organisant une démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, recevra **LE CHOIX ENTRE CES 2 POSSIBILITEES**:

1. SOIT un chèque cadeaux webshop de 25,00€ par appareil vendu (avec un max. de 3 chèques)
2. SOIT un bol de mixage TM5 ou TM6

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

CONDITIONS GENERALES

- Au moins 1 Thermomix® TM5 ou TM6 doit être vendu lors de la démo
- Les ventes à crédit ne comptent pas

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 maitriser 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 agrée 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 gouter 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 !

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.

Crêpes spirales

Ce vendredi 2 février 2024 c’est la chandeleur! Cette année je vous en propose une version façon amusante avec ces Crêpes spirales …Un petit bonheur de gourmandise à accompagner avec de la confiture, du caramel beurre salé, ou tout simplement du sucre en poudre.

Crêpes spirales

Ingrédients pour une quinzaine de crêpes

- 500 ml de lait
- 4 œufs
- 40 g de sucre
- une pincée de sel.
- 250 g de farine
- 200 g de beurre fondu.
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

Préparation

- Faites fondre le beurre à feu doux et réservez.

Faites fondre le beurre à feu doux

- Battez les œufs et passez-les au chinois.

Battez les œufs et passez-les au chinois

- Tout en fouettant ajoutez aux œufs battus le lait, le beurre fondu, le sucre et la pincée de sel. Puis ajoutez la farine tamisée toujours en fouettant pour qu’il n’y ait pas de grumeaux. Laissez reposer la pâte une demi-heure au frais.

Laissez reposer la pâte une demi-heure au frais

- Prélevez une belle louche de pâte et mélangez-la avec une cuillérée à soupe de cacao en poudre.

Prélevez une belle louche de pâte et mélangez-la avec une cuillérée à soupe de cacao en poudre.

- Versez le mélange au cacao dans une petite pipette.

Versez le mélange au cacao dans une petite pipette.

- Faites chauffer votre poêle à crêpe; versez une louche de pâte à crêpe dans la poêle; puis à l’aide de la pipette formez une spirale avec la pâte au cacao. Faites cuire les crêpes à feu doux de chaque côté.

Formez une spirale avec la pâte au cacao

- Pour une jolie présentation repliez les 2 côtes de la crêpe.

Pour une jolie présentation repliez les 2 côtes de la crêpe

- Puis roulez la crêpe. Faites de même avec toutes les crêpes au fur et à mesure qu’elles sont cuites.

Puis roulez la crêpe

- Dégustez-les avec gourmandise!

Crêpes spirales

Poudre de crevette maison

En ce début d’année voici non pas une recette classique, mais une astuce culinaire pour rendre vos plat encore plus gourmands.

La poudre de crevette est très utilisée dans la cuisine asiatique. Vous pouvez vous en servir au quotidien pour rehausser le goût d’une sauce, d’une mayonnaise , d’un fumet de poisson, parfumer vos pâtes maison, mais aussi réaliser un délicieux beurre de crevette.

La recette est très simple: il faut utiliser des têtes de crevettes fraiches qu’il faudra déshydrater au four ou encore mieux à l’aide d’un déshydrateur. Puis vous les mixerez très finement.

Pour la recette au Thermomix cliquez ici.

Poudre de crevette maison

Ingrédients

- Têtes de crevettes fraiches; utilisez la chair des crevettes pour une autre recette

Matériel

- four ou un déshydrateur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Classe Italy Consommation basse Vivo Dry V, 500 W, 23 litres, plateaux en plastique sans BPA, acier

- un bon mixeur

Préparation

- Placez les têtes de crevettes sur une feuille de papier cuisson dans votre four à 70°. Laissez sécher toute une

nuit. Si vous utilisez un déshydrateur, placez les crevettes sur les clayettes et lancer la déshydratation 12 h à 70°; les crevettes doivent être bien sèches et craquantes, sinon poursuivez la déshydratation.
- Puis mixez-les finement et passez-les au travers d'un tamis. Réservez dans un bol hermétique. Vous pouvez vous en servir au quotidien pour rehausser le goût d'une sauce, d'une mayonnaise , d'un fumet de poisson, parfumer vos pâtes maison, mais aussi réaliser un délicieux beurre de crevette.

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

Bonne année 2024

Au revoir 2023 et bienvenue en 2024!

Menu de bonne année
De belles coupes de sourire
Quelques éclats de rire
Une grande cuillère de gentillesse
Quelques grains de tendresse
Une bonne pincée d’affection
Des poignées d’or et d’argent
un maximum de réussite
Saupoudrer le tout de gaieté
Faire mijoter avec douceur
Servir joyeusement!

Je vous souhaite à tous plein de nouvelles aventures culinaires, de bons produits à déguster en agréable compagnie.

Verrine crabe et saumon

Voici une recette de Verrine crabe et saumon que vous pouvez servir aussi bien en amuse bouche qu’en entrée, et surtout très facile à réaliser. Et en plus elle est rapide à faire et surtout excellente…

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici

Verrine crabe et saumon

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! »

Ingrédient pour 5 à 6 verrines

- 150 de saumon frais
- 150 g de crabe cuit (120 pour le mélange et 30 g pour le dressage)
- 100 g de fromage frais
- 20 cl de crème liquide entière
- le jus et le zeste d’un citron vert
- une cuillérée à café de paprika
- ciboulette ou cebette
- œuf de saumon ou lump

Matériel

- de jolies verrines: vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous

Durobor 549/25 Atoll Amuse-Bouche Bol 250ml, 6 boules, sans repère de remplissage

- une râpe Microplane qui vous permettra de zester ultra finement vos agrumes. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous

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

Préparation

- Cuisez le saumon vapeur ou à la poêle en évitant une surcuisson. Réservez-le au frais.
- Montez la crème au fouet. Réservez au frais.

Montez la crème en chantilly

- Puis mixez le saumon , 120 g de crabe , les 100 g de fromage frais, la cuillérée à café de paprika, le jus du citron vert et son zeste à l’aide de votre Microplane.

Zestez le citron sur le mélange avec votre Microplane

- Mélanger dans un récipient la crème battue et le mélange précèdent à l’aide d’une maryse ou d’un fouet à main (pas électrique). Rectifiez l’assaisonnement.

Mélangez la crème battue et le mélange précèdent

- Remplissez vos verrines; saupoudrez d’un peu de paprika et ajoutez un peu de ciboulette et les œufs de lump.

Verrine crabe et saumon

Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en décembre 2023

C’est bientôt Noël!

TM6 noel

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 28 décembre à 12h 00 ou 18h30

- jeudi 4 janvier à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 5 janvier à 12h 00 ou 18h30
- samedi 6 janvier à 12h 00 ou 18h30
- lundi 8 janvier à 12h 00 ou 18h30
- mardi 5 janvier à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 10 janvier à à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 11 janvier à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 12 janvier à 12h 00 ou 18h30
- lundi 15 janvier à 12h 00 ou 18h30
- mardi 16 janvier à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 17 janvier à 18h30
- jeudi 18 janvier à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 19 janvier à 12h 00 ou 18h30
- lundi 22 janvier à 12h 00 ou 18h30
- mardi 23 janvier à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 25 janvier à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 26 janvier à 12h 00 ou 18h30
- samedi 27 janvier à 12h 00 ou 18h30
- lundi 29 janvier à 12h 00 ou 18h30
- mardi 30 janvier à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 31 janvier 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.

🔔 **Profitez vite de ces promotions car Bientôt augmentation des prix**

Au mois de décembre 2023, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

1/ Le Thermomix TM6 Blanc avec un bol supplémentaire et un an de garantie en plus offerts

✅ Thermomix TM6 (blanc)

✅ 1 2ème bol gratuit (valeur. 245€)

✅ 1 an de garantie supplémentaire (au lieu de 2 ans, 3 ans, valeur 80€)

➡️ **1399€** au lieu de 1724€

🔔 **Profitez -en vite car Bientôt augmentation des prix**

2/ Le Thermomix Sparkling Black version Limitée

🖤 Thermomix TM6 140-Year Limited Edition Sparkling Black

➡️ **€1399,00**

✨ 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 maitriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

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

Lors du mois de décembre 2023 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 **31/10/2023** 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 d'avril 2023 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 agrée 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 gouter 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 !

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.

Roulés de poulet farcis artichaut estragon, poivrons (recette menu Thermomix en vidéo)

Un plat gourmand réalisé en cuisant tous les éléments pour un gain de temps maximum! Et avec votre Thermomix ce sera un jeu d’enfant. Et retrouvez le film de la recette en fin d’article pour encore plus de facilité!

Roulés de poulet farcis artichaut estragon, poivrons (recette menu Thermomix en vidéo)

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

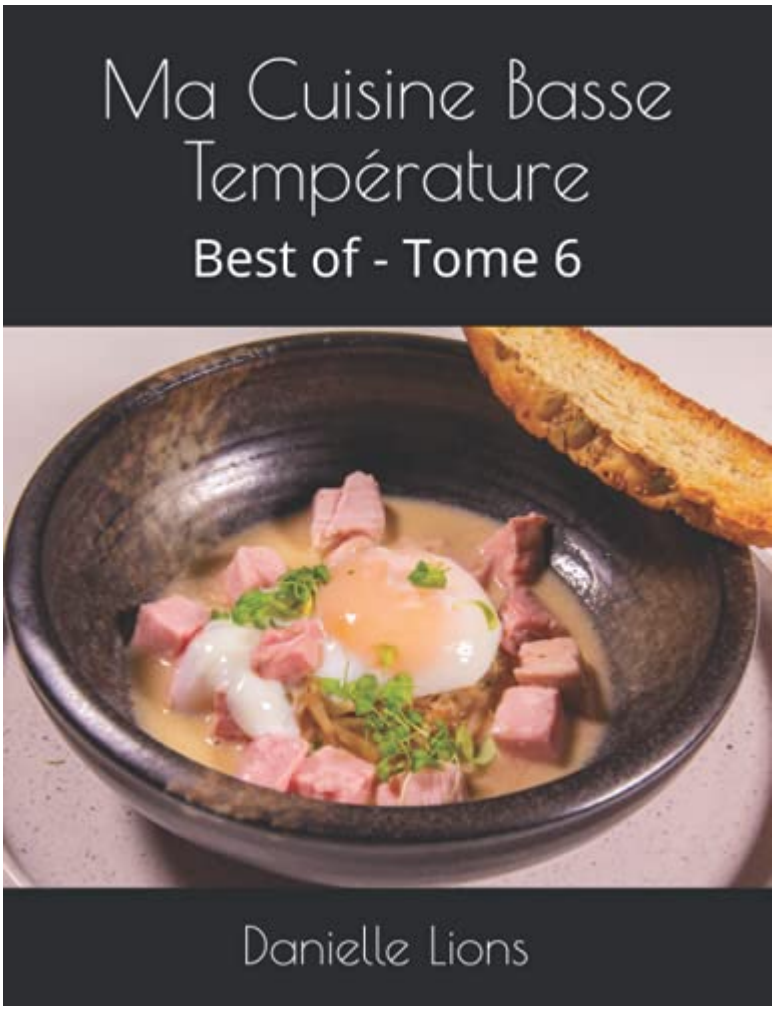
gourmantissimes@gmail.com

Profitez vite des promotions du mois de novembre car Bientôt augmentation des prix

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

Vous désirez concocter d’autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraitre. J’ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 g de feuilles d’estragon fraiches
- 90 g de cœur d’artichaut cuits
- 100 g de ricotta
- Hauts de cuisse de poulet désossés (comptez 180g par personne)
- 60 g d’ échalote
- 3 gousses d’ail
- 2 poivrons rouges épépines et coupés en 4
- un poivron jaune et un vert épépinés et coupés en fines lamelles
- 25 g de vin blanc sec
- 10 g d’huile d’olive
- 350 ml de bouillon de légume maison ou réalisé avec une demi-marmite de bouillon Knorr
- 10 g de paprika

Préparation

- Coupez les poivrons verts et jaunes en fines lamelle. Réservez.

Coupez les poivrons verts et

jaunes en lamelles

- Versez les 20 g de feuilles d’estragon dans le bol du mixeur. Ajoutez les 90 g d’artichaut, les 100 g de ricotta. Mixez 30 sec/vitesse 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l’aide de la spatule. Rectifiez l’assaisonnement et réservez ce mélange. Nettoyez le bol.
- Placez une feuille de film alimentaire sur le plan de travail et placez les hauts de cuisse de poulet dessus. Etalez la crème à l’estragon sur chaque haut de cuisse de poulet, puis roulez-les de manière à former des petites ballotines. Regardez sur la vidéo la façon de procéder. Réservez de côté.
- Versez les 60 g d’échalote, les 3 gousses d’ail, les 10 g d’huile d’olive, les 25 g de vin blanc dans le bol de mixage. Mixez 5 sec/vit 5 et cuisez 5 mn/120°/ vit 1.
- Ajoutez alors dans le bol les 2 poivrons rouges épépinés, les 350 g de bouillon de légume et les 10 g de paprika. Mixez 5 secondes/ vit 5.
- Placez les lamelles de poivrons jaunes et verts dans le Varoma. Placez les ballottines de poulet dans le plateau du Varoma et positionnez l’ensemble du Varoma sur le bol.
- Cuisez 25 mn/ Varoma/vit 1.
- En fin de cuisson ôtez l’ensemble Varoma; remettez le couvercle du bol de mixage avec le gobelet doseur et mixez 40 s / vit 10.
- Il ne reste plus qu’à servir!

Recette en vidéo