

Velouté de moules au safran

Pour bien commencer un petit repas en famille ou entre amis je vous propose un délicieux velouté de moules parfumé au safran. Un régal dont vous me donnerez des nouvelles!

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



Velouté de moules au safran

Ingrédients pour 4 personnes

- 1,5 kg de moules
- une petit branche de cèleri (20 g)
- 70g de carotte
- 80 g de blanc de poireau
- 70 g d' oignon
- 80 g de fenouil

- 2 gousses d'ail
- 250 g de pommes de terre
- 10 g d'huile d'olive
- Une dizaine de pistils de safran
- Coriandre ou persil
- Bouillon dashi ou fumet de poisson
- 15 – 20 cl de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre

Préparation

- Faites cuire les moules vapeur après les avoir lavées de manière à ce qu'elles s'ouvrent. Filtrez le jus que les moules auront rendu et gardez-le de côté.



Faites cuire les moules vapeur après les avoir lavées de manière à ce qu'elles s'ouvrent.

- Puis décortiquez les moules en gardant 3 à 4 par personne avec leur coquille pour le dressage. Réservez.



Puis décortiquez les moules

- Coupez les légumes et pommes de terre en brunoise c'est à dire en petits dés (cèleri, carottes, pommes de terre, fenouil, oignon , poireau).



Coupez les légumes en brunoise

- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte. Ajoutez les légumes en brunoise , les pommes de terre et les 2 gousses d'ail et faites revenir 10 mn à feu doux.



Ajoutez les légumes en brunoise et les 2 gousses d'ail

- Réservez de côté 3 cuillérées à soupe de cette brunoise.



Réservez de côté 3 cuillérées à soupe de cette brunoise.

- Ajoutez dans la cocotte du dashi ou fumet de poisson à hauteur. Cuisez 25 mn à couvert : les pommes de terre doivent être bien cuites.



Ajoutez dans la cocotte du dashi ou fumet de poisson à hauteur

- Mixez les moules décortiquées avec les légumes et leur bouillon et les pistils de safran. Au besoin rajoutez un

peu de jus de moule filtré. Ajoutez la crème, mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Servez avec la brunoise de légumes que vous avez réservée, un peu de coriandre ou persil ou feuille de fenouil et dressez les moules avec leur coquille que vous avez réservées.



Velouté de moules au safran

Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et

ateliers culinaires en octobre 2023

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 30 octobre à 12h 00 ou 18h30
- mardi 31 octobre à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 2 novembre à 18h30
- vendredi 3 novembre à 12h 00 ou 18h30

- lundi 6 novembre à 12h 00 ou 18h30
- mardi 7 novembre à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 8 novembre à 18h30
- jeudi 9 novembre à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 10 novembre à 12h 00 ou 18h30
- lundi 13 novembre à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 16 novembre à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 17 novembre à 12h 00 ou 18h30
- mardi 21 novembre à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 22 novembre à 18h30
- jeudi 23 novembre à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 24 novembre à 12h 00 ou 18h30
- lundi 27 novembre à 12h 00 ou 18h30
- mardi 28 novembre à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 29 novembre à 18h30
- jeudi 30 novembre 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 d'octobre 2023, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

Au mois d'octobre 2023, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

1/Le Thermomix TM6 Blanc sans promotion au prix de 1399 euros

2/Le Thermomix TM6 Blanc avec promotion d'octobre:



avec un bol supplémentaire



avec un Cutter



€1475,00 au lieu de €1769,00

thermomix original 2000w

Augmentation de prix TM6 en décembre

PROMO OCTOBRE

économisez €294,00

Valable jusqu'au 31/10/2023

Thermomix® TM6 (Blanc) + Bol suppl. + Cutter®

€1475,00


 A promotional advertisement for the Thermomix TM6 (Blanc) + Bol suppl. + Cutter®. The image features a white Thermomix TM6 machine with a black lid and a silver bowl, set against a light orange background with falling leaves. A large orange circle on the left contains the text "PROMO OCTOBRE". A yellow banner at the top right indicates a price increase for the TM6 in December. A brown circle on the right shows a saving of €294,00. The text "Valable jusqu'au 31/10/2023" is written below the machine. The product name "Thermomix® TM6 (Blanc) + Bol suppl. + Cutter®" is displayed in a smaller font, followed by the price "€1475,00" in large, bold letters.

3/ Le Thermomix Sparkling Black version Limitée

140-Year Limited Edition

Sparkling Black

Thermomix TM6 Sparkling Black

€1399,00

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

thermomix 140 VOYAGERS


 An advertisement for the Thermomix TM6 Sparkling Black 140-Year Limited Edition. The image shows a black Thermomix TM6 machine with a black lid and a black bowl, set against a dark background. A yellow circle on the left contains the text "Thermomix TM6 Sparkling Black" and the price "€1399,00". Below the price, it says "SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ". The text "140-Year Limited Edition" is at the top, followed by "Sparkling Black" in large, bold letters. At the bottom, the Thermomix logo and "140 VOYAGERS" are displayed.



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 maîtriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

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

Lors du mois d'octobre 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 **31/08/2023** 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 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.

Salade Japonaise aux aubergines

J'adore les aubergines et malheureusement elles sont souvent cuisinées à l'huile; comme elles ont tendance à en absorber beaucoup le résultat est un plat assez gras.

On néglige souvent la cuisson vapeur pour ce légume: la salade d'inspiration japonaise que je vous propose aujourd'hui est une recette sans cuisson à l'huile, tout en légèreté et saveur du pays du soleil levant!

Cette recette nécessite des ingrédients d'origine japonaise que vous pourrez trouver dans une épicerie asiatique ou commander en ligne en cliquant sur les liens que je mets à votre disposition dans les ingrédients.

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



Salade Japonaise aux aubergines

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 belles aubergines selon leur grosseur
- 2 gousses d'ail
- 5 à 15 g de gingembre frais selon votre goût
- 20 g d'huile de sésame
- 5 g de miel
- un oignon jeune (cebette)
- des cacahuètes salées
- graine de sésame noir
- 30 g de dashi. Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



Shimaya Dashi S-10, 3.5-Ounce Units (Pack of 10)

- 10 g de miso. Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



TANOSHI - Pâte Miso pour Soupes et Plats Salés - 1 Gourde
Refermable de 150 g

- 30 g de vinaigre de riz; Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



TANOSHI - Vinaigre de Riz - Idéal pour Assaisonner Salades, Marinades et Riz Sushi - 360 ml

Préparation

- Coupez les aubergines en deux puis en petits dés de 2 cm de côté. Cuisez-les vapeur 20mn.



Coupez les aubergines en

deux puis en petits dés de 2
cm de côté

- Ciselez l'oignon jeune et réservez.



Ciselez les oignons jeunes

- Préparez la sauce. Mixez les autres ingrédients: les 2 gousses d'ail, 5 à 15 g de gingembre frais selon votre goût, 20 g d'huile de sésame, 5 g de miel et les 30 g de dashi. Réservez la sauce.



Préparez la sauce

- Quand les aubergines sont cuites (elles doivent être tendres) laissez-les s'égoutter ans une passoire le temps qu'elles refroidissent. Mélangez-les avec la sauce et servez avec l'oignon jeune ciselé, quelques graines de sésame noir et les cacahuètes.



Salade Japonaise aux aubergines

Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en septembre 2023

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 4 septembre à 18h30
- mardi 5 septembre à 18h30
- jeudi 7 septembre à 18h30
- vendredi 8 septembre à 18h30
- lundi 12 septembre à 18h30
- mardi 13 septembre à 18h30
- jeudi 21 septembre à 18h30
- vendredi 22 septembre à 18h30
- mardi 26 septembre à 18h30
- mercredi 27 septembre à 18h30
- jeudi 28 septembre à 18h30

▪ vendredi 29 septembre à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

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

1/Le Thermomix TM6 Blanc



1 Bol supplémentaire



€1400,00 au lieu de €1644,00



Economie de €244,00

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 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 septembre 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 **30/06/2023** 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 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.

Gaspacho Melon concombre, chips de bacon

Le gaspacho, un grand classique de l'été mais cette fois-ci un peu plus étonnant que la version classique et surtout très rafraichissant comme on les aime. C'est un plat qui a toutes les qualités : gouteux, frais, sain, facile et rapide à réaliser sans cuisson et plein de bonnes vitamines !

Vous le réaliserez d'autant plus facilement avec un Thermomix et vous obtiendrez une texture beaucoup plus velouté qu'avec un mixeur classique.

Pour plus de renseignements sur le Thermomix et la recette adaptée à ce fantastique robot culinaire cliquez [ici](#).



Gaspacho Melon concombre, chips de bacon

Ingédients pour 4 personnes

- Un melon (environ 600 g de chair coupée grossièrement en morceau)
- 120 g de concombre épluché et épépiné
- 150 g de tomates
- 2 gousses d'ail
- 4 g de feuilles d'estragon ou encore mieux de l'agastache anisée (dans les jardinerie et à planter sur votre balcon ou jardin : elle repousse tous les ans et ne demande pas beaucoup de soins). Cette dernière donne un goût anisé très fin
- 15 g d'huile d'olive (une bonne !)
- 10 g de vinaigre balsamique blanc
- Quelques tomates cerises de différentes couleurs
- Des petits oignons jeunes
- Quelques tranches de bacon

Matériel

- un évide légume, très pratique pour ôter les graines du melon, concombre, courgette etc..



Triangle 72 092 45 00 dénoyauteur de fruits et légumes

Préparation

- Faites griller les tranches de bacon dans une poêle pour les rendre bien crispies. Réservez.



Faites griller les tranches
de bacon

- Ôtez la peau du melon et coupez-les en 8 morceaux.
Réservez.



Ôtez la peau du melon et
coupez-les en 8 morceaux

- Pelez environ 1/4 de votre concombre et ôtez les
graines. Vous devez avoir environ 120 g de concombre.



Ôtez les graines du
concombre

- Coupez les jeunes oignons en 2 ou 4 selon leur grosseur.
Réservez.



Coupez les jeunes oignons en
2 ou 4 selon leur grosseur

- Coupez les tomates cerises en 4 . Réservez.



Coupez les tomates cerises
en 4

- Versez les morceaux de melon dans le bol avec le concombre, les 150 g de tomate, les deux gousses d'ail, les feuilles d'estragon ou d'agastache, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique blanc. Mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement. Servez avec les tomates cerises dans de grand bol en parsemant le gaspacho de bacon et d'oignon jeunes.



Gaspacho melon concombres

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

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 31 juillet à 18h30
- mardi 1 août à 18h30
- mercredi 5 août à 12h30
- jeudi 10 août à 18h30
- vendredi 11 août à 18h30
- samedi 5 août à 12h30
- dimanche 6 août à 12h30
- lundi 7 août à 18h30
- mardi 8 août à 18h30
- mercredi 9 août à 12h30
- jeudi 10 août à 18h30
- vendredi 11 août à 18h30

- lundi 14 août à 18h30
- mardi 15 août à 18h30
- mercredi 16 août à 18h30
- jeudi 17 août à 18h30
- vendredi 18 août à 18h30
- lundi 21 août à 18h30
- jeudi 24 août à 18h30
- vendredi 25 août à 18h30
- lundi 28 août à 18h30
- mardi 29 août à 18h30
- mercredi 30 août à 12h30
- jeudi 31 août 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.

Au mois d'Août 2023, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

Promos du mois d'Août 2023

Soit la super promo:



Thermomix TM6



TM Friend



Boî TM6
suppl.



€1499,00 au
lieu de €2064,00
**Soit le TM6
Black Edition**

140-Year Limited Edition
Sparkling Black

Thermomix TM6
Sparkling Black
€1399,00

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ



thermomix
VOOREBIX

140
VOOREBIX



Thermomix TM6 140-Year Limited
Edition Sparkling Black



€1399,00



Une version TM6 pétillante en
édition limitée, spécialement conçue pour
célébrer le 140e anniversaire de Vorwerk.
Avec sa surface noire comme le diamant,
c'est un must-have pour tous les amoureux



du Thermomix !

Stock limité

Soit le TM6 Blanc:



Thermomix TM6



€1399,00



Le Thermomix TM6
continuera bien sûr à être
disponible séparément sans
promotion, comme chaque mois. Il
pourra donc toujours être proposé à
des clients (potentiels) !

**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'août 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 **30/06/2023** 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 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 juillet 2023

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 3 juillet à 18h30
- mercredi 5 juillet à 18h30
- jeudi 6 juillet à 18h30
- lundi 10 juillet à 18h30
- mardi 11 juillet à 18h30
- mercredi 12 juillet à 18h30
- jeudi 13 juillet à 18h30
- vendredi 14 juillet à 18h30
- lundi 24 juillet à 18h30
- mardi 25 juillet à 18h30
- mercredi 26 juillet à 18h30
- jeudi 27 juillet à 18h30
- vendredi 28 juillet à 18h30
- samedi 29 juillet à 12h30
- lundi 31 juillet 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.

Au mois de juillet 2023, vous profitez au choix entre les 2 promotions suivantes

- Edition limitée Sparkling Black pour le 140e anniversaire
- 1399 euros/ La surface texturée est inspirée de l'éclat d'un diamant et a été réalisée grâce à la dernière technologie laser. Le processus de gravure des différentes couches dure plus de 200 heures, donnant ensuite un éclat noir éblouissant.



ou

LORS DE L'ACHAT DE 1X TM6 blanc => 1 JUICER CNUDDÉ GRATUIT

- 1 x Thermomix® TM6 avec livre (valeur de 1399,00€)
 - 1x JUICER (valeur de 49,00€)
- 1x ONLINE WEBSHOP VOUCHER (valeur de 50,00€)
@ 1399,00€ au lieu de 1498,00€



INFORMATIONS SUR LE Juicer/ PRESSE AGRUMES

- LE JUICER EST COMPATIBLE AVEC LES TM6 TM5 ET TM31
- VOUS POUVEZ PRESSER JUSQU'À 2,2 LITRES DE JUS FRAIS DANS

LA TASSE, AVEC LE TM31 2 LITRES

- LE JUICER EST PRODUIT EN ALLEMAGNE, SANS BPA
- LE JUICER VA AU LAVE-VAISSELLE
- LA VITESSE DOIT ÊTRE RÉGLÉE À 2,5 POUR ASSURER QUE LE MOTEUR A UNE VITESSE ET UNE PUISSANCE SUFFISANTES POUR FAIRE FONCTIONNER LE JUICER DE MANIÈRE OPTIMALE. AU-DESSUS DE 2,5 N'EST PAS RECOMMANDÉ !!!

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 Juillet 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 **31/05/2023** 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. OU 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) suivant le nombre de ventes

- 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.

Rosaces de soles et sa crème d'artichaut , fèves (recette menu en vidéo Thermomix)

Ces belles « Rosaces de soles et sa crème d'artichaut , fèves » sont un petit délice gourmand réalisé en 40 mn sans avoir à rien surveiller grâce à notre Thermomix. Vous allez adorer!

Et suivez la recette en vidéo en fin d'article!



Rosaces de soles et sa crème d'artichaut , fèves (recette menu en vidéo Thermomix)

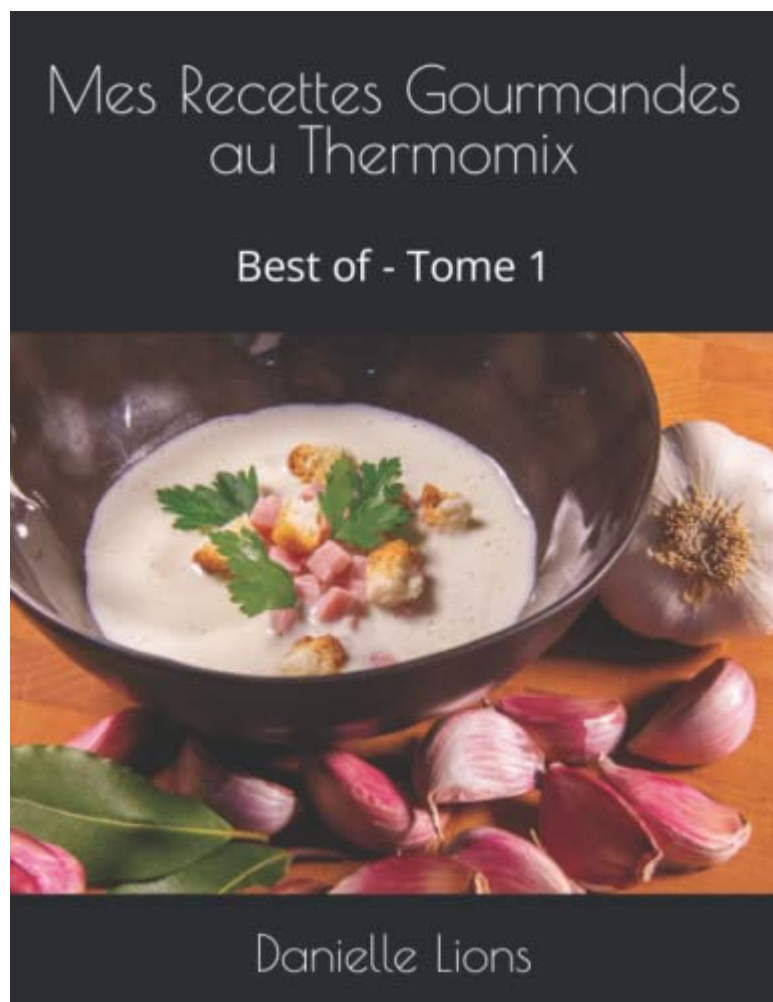
Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici. Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de

cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Difficulté: facile

Ingédients pour 4 personnes

- 4 belles soles; demandez à votre poissonnier d'en lever

les filets. Marinez-les avec un filet d'huile d'olive et de soja sucré

- 20 g de soja sucrée
- 15 g de vinaigre de riz
- 20 g d'huile d'olive
- 70 g d'oignons
- deux gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 500 g de cœur d'artichaut surgelés ou frais
- 5 g d'épices d'épices de votre choix ; j'ai utilisé le mélange « Fines herbes et citron » du site d'épices en ligne « Girofle et Cannelle » que vous pouvez commander en cliquant [ici](#)
- 120 g de fèves fraîches ou surgelées. Si vous n'en trouvez pas vous pouvez remplacer les fèves par des petits pois
- 5 à 10 g d'épices japonaise type furikaké (mélange de sésame et algues). Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo



Furikake 100 g

- oignon frits: vous en trouverez au rayon asiatique de votre super marche ou en commander en cliquant sur la photo



La Conquête des Saveurs Oignons Frits 50 g

Préparation

- Faites mariner le poisson avec un filet d'huile d'olive et de soja sucré pendant 10 mn.



Faites mariner le poisson avec un filet d'huile d'olive et de soja sucré

- Enroulez chaque filet de sole sur lui même et maintenez le rouleau fermé avec un petit cure dent.



Enroulez chaque filet de sole sur lui même et maintenez le rouleau fermé avec un petit cure dent

- Préparez la sauce du poisson: mélangez 20 g de sauce soja sucrée, 15 g vinaigre riz, 20 g d'huile d'olive et une peu de mélange d'épices furikaké. Réservez de côté.
- Placez les 70 g d'oignon épluché, les 2 gousses d'ail et 10g d'huile d'olive dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Utilisez la spatule pour rabattre les projections sur la paroi du bol.
- Cuisez 5 mn/100°/ vit 1. Réservez de côté.
- Versez un litre d'eau dans le bol du Varoma. Placez les 500 g de cœur d'artichaut dans le Varoma . Positionnez le Varoma sur le couvercle.
- Cuisez 25 mn/ Varoma/ vit 1.
- Placez les 120 g de fèves dans le panier cuisson et insérez-le dans le bol. Continuez la cuisson 8 mn/ Varoma/ vit 1.
- Placez les filets de soles sur le plateau du Varoma et posez le plateau dans le Varoma ; continuez la cuisson 3 à 4 minutes/ Varoma/ vit 1.
- Réservez de côté les fèves et le poisson.
- Videz l'eau du bol et placez les artichauts avec un petit filet d'huile d'olive et les épices de votre choix dans le bol (j'ai utilisé le mélange « Fines herbes et citron » du site d'épices en ligne « Girofle et Cannelle » que vous pouvez commander en cliquant [ici](#))

- Mixez 30 s/ vit 10. Assaisonnez en sel et poivre.
- Dressez la crème d'artichaut et dans l'assiette et posez les roulés de soles par dessus. Ajoutez les fèves, les oignons frits et versez un peu de sauce sur le saumon. Vous pouvez rendre le plat encore plus gourmand en y ajoutant de bonnes petits olives...



sole, artichaut, feves

Recette en Vidéo

140 ANS DE VORWERK – ÉDITION LIMITÉE TM6 SPARKLING BLACK- Commandez-le vite!

Pour célébrer le 140^e anniversaire de Vorwerk, le Thermomix est désormais disponible dans une édition spéciale. Le Thermomix® TM6 Édition Limitée 140^e Anniversaire Sparkling Black est disponible en quantités limitées et peut être commandé pour une durée limitée seulement !



Sparkling Black

Avec une toute nouvelle surface, celle-ci est vraiment remarquable !

La surface texturée est inspirée de l'éclat d'un diamant et a été réalisée grâce à la dernière technologie laser. Le processus de gravure des différentes couches dure plus de 200 heures, donnant ensuite un éclat éblouissant.

Il s'agit de la surface la plus robuste jamais proposée sur un Thermomix : elle est entièrement résistante aux empreintes digitales et aux rayures.

De plus, le Sparkling Black présente des accents couleur champagne pour le logo, le bouton de commande, la poignée et

l'élément de ventilation.

Il s'harmonise aussi bien avec les armoires de cuisine sombres que claires, et apporte une touche d'audace aux éléments de cuisine clairs ou colorés, par exemple en contraste avec un plan de travail en bois ou des façades de cuisine vives. Ceux qui souhaitent profiter du plaisir de cuisiner et d'un design tendance en Sparkling Black ne doivent absolument pas manquer cette édition limitée du Thermomix® TM6 !

Vous avez rêvé votre TM6 en noir?

Il est proposée au Benelux et ce **du 1er au 30 juin 2023 au prix de 1399,00 € en Belgique** .

Cette LIMITED BLACK EDITION unique, est une production one-shot, donc jusqu'à épuisement des stocks! Dépêchez-vous donc de le commander par mon intermédiaire!

Vous avez des questions n'hésitez pas à m'appeler directement au 0477 57 11 ou sur gourmantissimes@gmail.com

'Un rêve devient noir' pour les décideurs rapides!

Si vous préférez l'édition traditionnelle (Thermomix blanc):

En plus de l'édition limitée Sparkling Black pour le 140e anniversaire, je vous propose la promotion suivante en juin 2023:

LORS DE L'ACHAT DE 1X TM6 => JUICER GRATUIT

- 1 x Thermomix® TM6 avec livre (valeur de 1399,00€)
 - 1x JUICER (valeur de 49,00€)
- @ 1399,00€ i.p.v. 1448,00€**

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

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 29 Mai à 18h30
- mardi 30 Mai à 18h30
- mercredi 31 Mai à 18h30
- jeudi 1 Juin à 18h30
- vendredi 2 Juin à 18h30
- lundi 5 juin à 18h30
- mardi 6 juin à 18h30
- mercredi 7 juin à 18h30
- jeudi 8 Juin à 18h30
- vendredi 9 Juin à 18h30
- samedi 10 juin 12h
- samedi 10 juin 18h
- lundi 12 juin à 18h30
- mardi 13 juin à 18h30
- mercredi 14 juin à 18h30
- jeudi 15 Juin à 18h30
- lundi 26 juin à 18h30
- mardi 27 juin à 18h30
- mercredi 28 juin à 18h30
- jeudi 29 Juin à 18h30
- vendredi 30 Juin 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.

Au mois de mai 2023, vous profitez de la promotion suivante

AVEC L'ACHAT DE 1X TM6 => JUICER* GRATUIT

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 1399,00 €)
 - ▶ 1x JUICER (d'une valeur de 49,00 €)
- @ 1399,00€ au lieu de 1448,00€**

POUR L'ACHAT DE 1X TM6 => Aspirateur à main KOBOLD VC100 à 1€

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 1399,00 €)
 - ▶ 1x aspirateur à main Kobold® VC100 (d'une valeur de 129,00 €) à 1 €
- @ 1400,00€ au lieu de 1528,00€**

CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en avril 2023
- ▶ Uniquement pour les clients privés du Benelux
- ▶ L'achat à crédit est possible car il s'agit d'un surcoût



INFORMATIONS SUR LE PRESSE AGRUMES

- LE JUICER EST COMPATIBLE AVEC LES TM6 TM5 ET TM31
- VOUS POUVEZ PRESSER JUSQU'À 2,2 LITRES DE JUS FRAIS DANS LA TASSE, AVEC LE TM31 2 LITRES
- LE JUICER EST PRODUIT EN ALLEMAGNE, SANS BPA
- LE JUICER VA AU LAVE-VAISSELLE
- LA VITESSE DOIT ÊTRE RÉGLÉE À 2,5 POUR ASSURER QUE LE MOTEUR A UNE VITESSE ET UNE PUISSANCE SUFFISANTES POUR FAIRE FONCTIONNER LE JUICER DE MANIÈRE OPTIMALE. AU-DESSUS DE 2,5 N'EST PAS RECOMMANDÉ !!!

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 Mai 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 28/02/2023 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. OU 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)

- À 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 100 euros
- A 2 ventes TM6: le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 50 euros
- A 3 ventes TM6 : le client hôte/hôtesse existant recevra un bol TM5 de TM6 GRATUITEMENT

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.

Flan de saumon et sa sauce verte aux asperges

Voici une entrée tout en finesse où la douceur des asperges accompagnent divinement le saumon.

Si vous avez un Thermomix, retrouvez la recette adaptée à ce merveilleux robot cuiseur ménager (et bien plus encore) en [cliquant ici](#).



Flan de saumon et sa sauce verte aux asperges

Matériel

- Une Microplane Râpe à zester: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



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

- moules à muffins en silicone



SUPER KITCHEN Lot de 2 Grand Moule à Muffins 6 Moules en Silicone Plaque à Muffins Anti-adhésif Moule à Pâtisserie pour Muffins, Cupcakes, Brownies, Pudding 27,8 x 19 x 5 cm (Gris)

Ingédients pour 4 personnes

La sauce verte aux asperges

- 200 g de de mini asperges vertes (50 g de têtes et 150 g de queues) ou grandes asperges selon votre choix
- une sucrine (mini salade): 50 g
- 7 g de gousse d'ail
- 20 g de beurre
- 20 g de bouillon de légume
- 30 g de crème liquide entière
- Zeste d'un citron jaune et 3 g de jus de citron

Les flans de saumon

- 200 g de saumon fumé
- 2 œufs
- 100 g de crème liquide entière

Le dressage

- 20 g d'œufs de lump

Préparation

Pour la sauce verte aux asperges

- Coupez les têtes des asperges.



Coupez la tête des mini asperges

- Cuisez les têtes et les queues des mini asperges à la vapeur. Réservez les têtes pour le dressage, les queues vont servir à la sauce.



Cuisez les asperges vapeur

- Coupez la sucrine en rondelles.



Coupez la sucrine en fines lamelles.

- Râpez l'ail dans une poêle ; ajoutez une noix de beurre. Cuisez 5 mn à feu doux. Ajoutez les 50 g de sucrine en fines lamelles, les 20 g de bouillon de légume et continuez la cuisson 4 mn. Ajouter les queues d'asperges cuites, les 30 g de crème; zestez le zeste de citron jaune à l'aide de votre microplane par dessus et ajoutez 3 g de jus de citron dans la préparation . Mixez l'ensemble finement. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Mixez finement

Pour les flans de saumon

- Mixez le saumon fumé avec les 2 œufs puis ajoutez les 100 g de crème et mélangez bien. Rectifiez

l'assaisonnement.



Mixez finement le saumon avec les œufs et la crème

- Versez dans vos moules à muffin en silicone et lissez le dessus avec une spatule coudée. Placez les moules à muffin au bain marie et faites cuire 20mn à 180 °.



Lissez le dessus à l'aide d'une spatule coudée

Dressage

- Démoulez délicatement et placez les flans dans vos assiettes individuelles. Réchauffez la crème verte aux asperges et versez-la tout autour ; décorez avec des pointes d'asperges et des œufs de lump.



Flan de saumon et sa sauce verte aux asperges

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires en Avril 2023

Comment acheter un Thermomix en Belgique?

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 3 avril à 18h30
- mardi 4 avril à 18h30
- mercredi 5 avril à 18h 30
- jeudi 6 avril à 18h30
- vendredi 7 avril à 18h30
- mercredi 19 avril à 18h30
- jeudi 20 avril à 18h30
- vendredi 21 avril à 18h30
- samedi 22 avril 12h
- lundi 24 avril à 18h30
- mardi 25 avril à 18h30
- mercredi 26 avril à 18h30
- jeudi 27 avril à 18h30
- vendredi 28 avril à 18h30
- samedi 29 avril à 12h

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

Je resterai par la suite votre conseillère culinaire

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

De plus en Avril 2023, vous profitez de la promotion suivante

POUR L'ACHAT DE 1X TM6 => Aspirateur à main KOBOLD VC100 à 1€

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 1399,00 €)
 - ▶ 1x aspirateur à main Kobold® VC100 (d'une valeur de 129,00 €) à 1 €
- @ 1400,00€ au lieu de 1528,00€**



CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en avril 2023 – Commandé en avril 2023 et payé avant le 7/05/2023
 - ▶ Uniquement pour les clients privés du Benelux
- ▶ L'achat à crédit est possible car il s'agit d'un surcoût
 - ▶ NON cumulable avec d'autres promotions

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 2023 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 28/02/2023 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. OU 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)

- À 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 100 euros
- A 2 ventes TM6: le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 50 euros
- A 3 ventes TM6 : le client hôte/hôtesse existant recevra un bol TM5 de TM6 GRATUITEMENT

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



Bavaresi 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.

Bouchées aériennes au parmesan

Les guimauves tout le monde les connaît en version sucrée. Mais vous pouvez en réaliser en mode salé et parfumées au parmesan c'est délicieux en petites bouchée apéritives.

Le seul côté technique réside dans l'incorporation des blancs à la préparation au parmesan; cette dernière contient de l'agar agar, un gélifiant végétal , qui prend après ébullition aux alentours des 40/ 45 ° . Il faudra incorporer les blancs d'œufs à cette température: pas au-dessus car la préparation cuirait les blancs et pas en-dessous car la préparation aura tendance à grumeler.

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



Bouchées aériennes au parmesan

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 15 à 20 guimauves environ

- 40 cl de lait
- 60 g de parmesan râpé
- 3 g d'agar agar
- 70 g de blancs d'œuf

Préparation

- Versez les 40 cl de lait, 60 g de parmesan et les 3 g d'agar agar dans une casserole et portez à ébullition. Laissez cuire à ébullition environ 1 mn.



Portez à ébullition

- Passez la préparation au chinois.



Passez la préparation au chinois

- Montez immédiatement les blancs en neige. Incorporez-les à la préparation qui doit être retombée à 40°/ 45 °.



Montez les blancs en neige

- Versez la préparation dans un moule sur une épaisseur de 2 cm et placez au frais. Pour faciliter le démoulage vous pouvez filmer avec du film alimentaire le fond et les parois de votre plat avant de verser la préparation dedans.



Bouchées aériennes au parmesan

- Quand la préparation a pris, coupez en dés et saupoudrez de parmesan ou de sésame grillé.



Bouchées aériennes au parmesan