

# Mayonnaise à l'avocat

Cette Mayonnaise à l'avocat est réalisée avec 10 fois moins d'huile qu'une mayonnaise classique; elle est donc beaucoup moins grasse mais tout aussi savoureuse. Et pour ceux qui ont du mal à monter leur mayonnaise, pas de souci, elle sera toujours réussie!

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



Mayonnaise à l'avocat

## Matériel

- une râpe Microplane, idéale pour zester ultra finement. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

[amazonproducts asin=B09BB2141J]

# Ingrédients

- deux avocats bien mûrs
- 2 œufs durs
- 80 g de yaourt grec
- le jus et le zeste d'un demi citron vert
- 10 g d'huile neutre ( type pépin de raisin) ou arachide
- sel et poivre selon votre goût

# Préparation

- Zestez dans un bol la peau de votre citron à l'aide de votre Microplane; vous obtiendrez un zeste très fin qui se mélangera parfaitement à la mayonnaise. Réservez.



Zestez un citron

- Cuisez-2 œufs durs. Puis ôtez leur coquille.
- Versez les 2 œufs durs, la chair des deux avocats, les 80 g de yaourt grec, le jus de citron , le zeste de citron et les 10 g d'huile dans un bol et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
- C'est prêt!



Mayonnaise à l'avocat (recette sauce Thermomix)

---

## **Cassolette de la mer (recette menu tout en un Thermomix)**

Le Thermomix est le robot extraordinaire de votre cuisine et ce que j'apprécie particulièrement ce sont les menus all in one que vous pouvez réaliser à votre envie: tout cuit en même temps pour un résultat optimum, sans surveillance et beaucoup de gourmandise à la dégustation. Alors à vos Thermomix et régalez-vous avec cette Cassolette de la mer!



Cassolette de la mer ( recette menu tous en un 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:

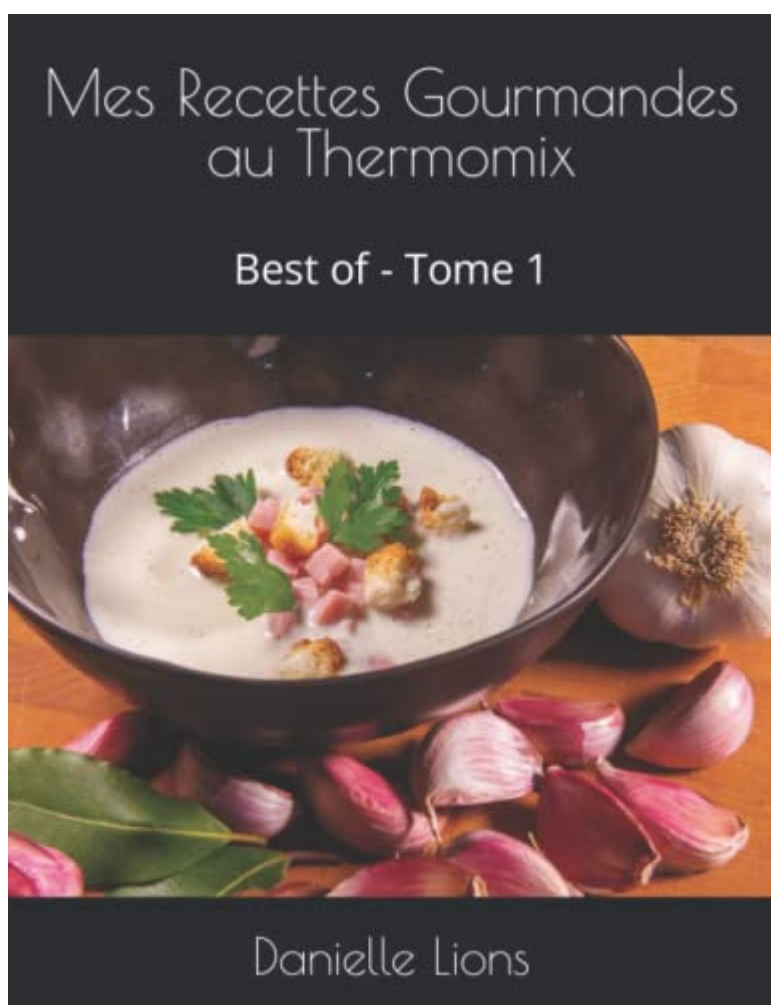
**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

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: 45 minutes**

**Difficulté: facile**

## **Matériel**

- une Microplane pour avoir un zeste parfait et super fin qui se mélangera parfaitement à la marinade



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

## Ingrédients pour 4 personnes

- le zeste d'un citron (utilisez la Microplane si possible )
- le jus du citron , 15 g d'huile d'olive et une cuillère à soupe de soja sucré pour la marinade du cabillaud
- 4 dos de cabillaud ( entre 160 et 180 g par personnes)
- 2 belles carottes coupées en dés
- 70 g d'échalote
- 2 gousses d'ail
- 10 g de feuille d'estragon
- 20 g de beurre

- 6 g d'épices spéciales crevettes ( vous pouvez vous en procurer en cliquant [ici](#)) ou toute autre épice de votre choix
- 2 blancs de poireaux coupés en rondelles d'un 1/2 cm d'épaisseur
- 200 g de fumet de poisson
- 50 g de vin blanc
- 250 g de crème liquide entière deux carottes taillées en petits dés
- une boîte d'œuf de lump
- passe pierre 50 g (petite plante marine croquante que vous trouverez chez votre poissonnier)

## Préparation

- Placez le cabillaud avec le jus du citron , 15 g d'huile d'olive et une cuillère à soupe de soja sucré dans un plat. Prélevez le zeste du citron avec votre Microplane et ajoutez-le au au cabillaud.



Ajoutez le zeste de citron

- Placez les 70 g d'échalote et les 10 g de feuilles d'estragon dans le bol avec les deux gousses d'ail. Mixez 10 s/ vit 5. Rabattez les projections à l'aide de la spatule.
- Ajoutez 20 g de beurre, les poireaux et 6 g d'épices à crevettes . Cuisez 10 mn/100°/vit 1.

- Ajoutez 50 g de vin blanc, 200 g de fumet de poisson, 250 g de crème liquide.
- Placez les dés de carottes dans le panier cuisson et positionnez-le dans le bol. Cuisez 10 mn/ Varoma/ sens inverse/ vit 1.
- Placez le cabillaud mariné dans le Varoma avec les passe pierre. Continuez la cuisson 5 mn/ Varoma/ sens inverse/ vit 1.
- Préparez les cassolettes: placez un dos de cabillaud dans chaque, recouvrez avec la sauce et les poireaux puis ajoutez les dés de carottes. Ajoutez les passes pierre en dernier ainsi que les œufs de lump.



Cassolette de la mer ( recette menu tous en un Thermomix)

---



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

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

**Appelez-moi au 04 77 57 11 98**

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

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

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

- 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](mailto: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 juin 2024, vous profitez au choix entre les propositions suivantes**

**1/ Le Thermomix TM6 avec un bol supplémentaire gratuit (cadeau d'une valeur de 245 euros)**



thermomix  
Official Distributor

valeur de  
**€245,-**

Thermomix TM6  
+ Bol suppl.  
**Gratuit**

**Promo  
Juin**

**€1499,-**  
~~€1744,-~~



1 x bol supplémentaire (d'une valeur de 245 €)



Thermomix blanc



**1499,00€ (au lieu de 1744,00€)**

## **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](http://gourmantissimes.com)

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

Hôte/hôtesse de démonstration pour les clients existants  
(quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix  
Benelux jusqu'au 31/03/2024)





## Action hôtesse/ hôte Juin 2024

Uniquement pour les clients existants\*

Si vous organisez une démonstration à  **votre domicile**  avec au moins **3 invités** de familles différentes :

**1x Vente TM6 = max. 1 Sensor GRATUIT**

\*Tous ceux qui ont acheté un TM5/6 chez Thermomix Benelux jusqu'au 30/04/2024

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 TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'au 31/03/2024) 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 un Sensors pendant le

mois de juin 2024...

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

## **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.

---

## **Velouté chou rouge et pommes**

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

**Pour la recette au Thermomix cliquez ici.**



Velouté chou rouge et pommes

### **Ingrédients pour 4 personnes**

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

### **Préparation**

- Ciselez l'oignon.



Ciselez l'oignon

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



Faites revenir l'oignon avec un peu de beurre

- Ciselez les 350 g de chou en tranches fines.



Coupez le chou rouge en tranches

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



Mixez le tout

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



Coupez la pomme en très fine brunoise

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



Velouté chou rouge et pommes

---

**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!



## PROMO MAI

Thermomix TM6 (blanc) + Thermomix Cutter® & Sensor®

**€1499,00**

~~€1773,00~~

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](mailto: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



## PROMO MAI

Thermomix TM6 (blanc) + Thermomix Cutter® & Sensor®

**€1499,00**

~~€1773,00~~



Thermomix TM6 (blanc)  
 1 x Thermomix® Sensor  
 gratuit (au lieu de 149,00€)  
 1 x Thermomix® Cutter  
 gratuit (au lieu de 125,00€)  
 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!**

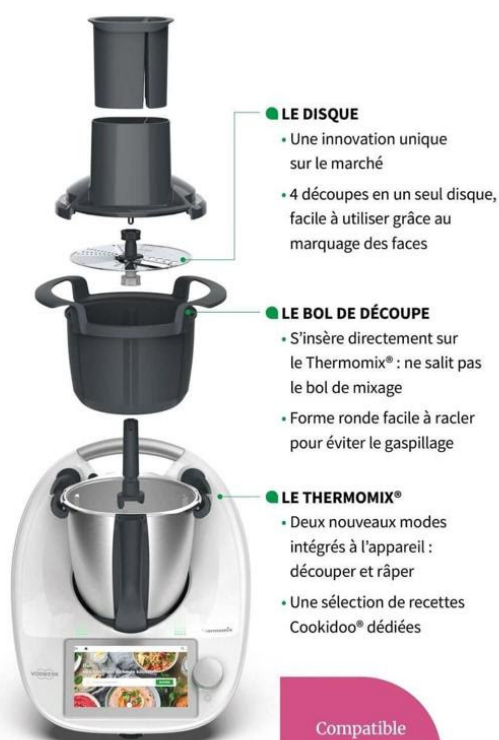


Thermometre Sensor

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!**

## Grâce au Découpe-Minute je gagne encore plus de temps

Émincer, râper et trancher vos ingrédients devient simple et rapide. Fini les corvées !



### LE DISQUE

- Une innovation unique sur le marché
- 4 découpes en un seul disque, facile à utiliser grâce au marquage des faces

### LE BOL DE DÉCOUPE

- S'insère directement sur le Thermomix® : ne salit pas le bol de mixage
- Forme ronde facile à racler pour éviter le gaspillage

### LE THERMOMIX®

- Deux nouveaux modes intégrés à l'appareil : découper et râper
- Une sélection de recettes Cookidoo® dédiées

Compatible avec TM5 et TM6



# 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](http://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 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 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](mailto: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 maîtriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

Pour cela contactez-moi au 0477 57 11 98 ou sur [gourmantissimes.com](http://gourmantissimes.com)

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

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

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

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

option A (standard)

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

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

#### CONDITIONS GÉNÉRALES

Les ventes à crédit ne comptent pas

#### TERMES ET CONDITIONS

- Les ventes à crédit ne comptent pas

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

**Danielle**

**Lions**

**04 77 57 11 98**

#### **Pourquoi me choisir comme conseillère:**

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

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

Quelques témoignages:

**Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...**

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



risotto d'épautre aux  
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes  
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin  
(recette Thermomix)





Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix





## **AVERTISSEMENT : accessoires tiers**

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

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

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

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

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

---

**Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en mars 2024**



thermomix  
VORWERK Official  
Distributor

# PROMO MARS

Thermomix TM6 (blanc)

€1499,00



+1 an suppl.  
(18 mois)  
de Cookidoo  
**GRATUIT\***

\* 6 mois standard  
+ ACTION: 12 mois suppl.

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](mailto: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**

140-Year Limited Edition  
**Sparkling Black**

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

**DERNIER  
STOCK!**



thermomix | 140  
VORWERK VORWERK



Thermomix TM6  
Édition Limitée 140  
ans, Sparkling Black



€1499,00



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



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



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

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

Pour cela contactez-moi au 0477 57 11 98 ou sur [gourmantissimes.com](http://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 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.

---

## **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](http://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](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

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

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

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

**1/ Le Thermomix TM6 Blanc avec un bol supplémentaire en plus offert**

# (dernier mois pour profiter de cette superbe offre)

## Promotions de février



Thermomix TM6  
(blanc)



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



1499€ au lieu de  
1744€

0 % de crédit disponible  
Stock disponible

# 2/ Le Thermomix Sparkling Black version Limitée



Thermomix TM6  
Édition Limitée 140 ans,  
Sparkling Black



€1499,00



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





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

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

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

Pour cela contactez-moi au 0477 57 11 98 ou sur [gourmantissimes.com](http://gourmantissimes.com)

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

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

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

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

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

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

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

## **TERMES ET CONDITIONS**

- Les ventes à crédit ne comptent pas

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

**Danielle  
Lions**

**04 77 57 11 98**

**Pourquoi me choisir comme conseillère:**

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

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

Quelques témoignages:

**Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...**

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



risotto d'épautre aux  
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes  
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin  
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)





Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



## **AVERTISSEMENT : accessoires tiers**

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

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

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

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

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

---

## **Poudre de crevette maison**

En ce début d'année voici non pas une recette classique, mais une astuce culinaire pour rendre vos plats 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 fraîches 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 fraîches; 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.

---

## 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.

---

**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](mailto: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 maîtriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

Pour cela contactez-moi au 0477 57 11 98 ou sur [gourmantissimes.com](http://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 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



Bavaoïse 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](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**



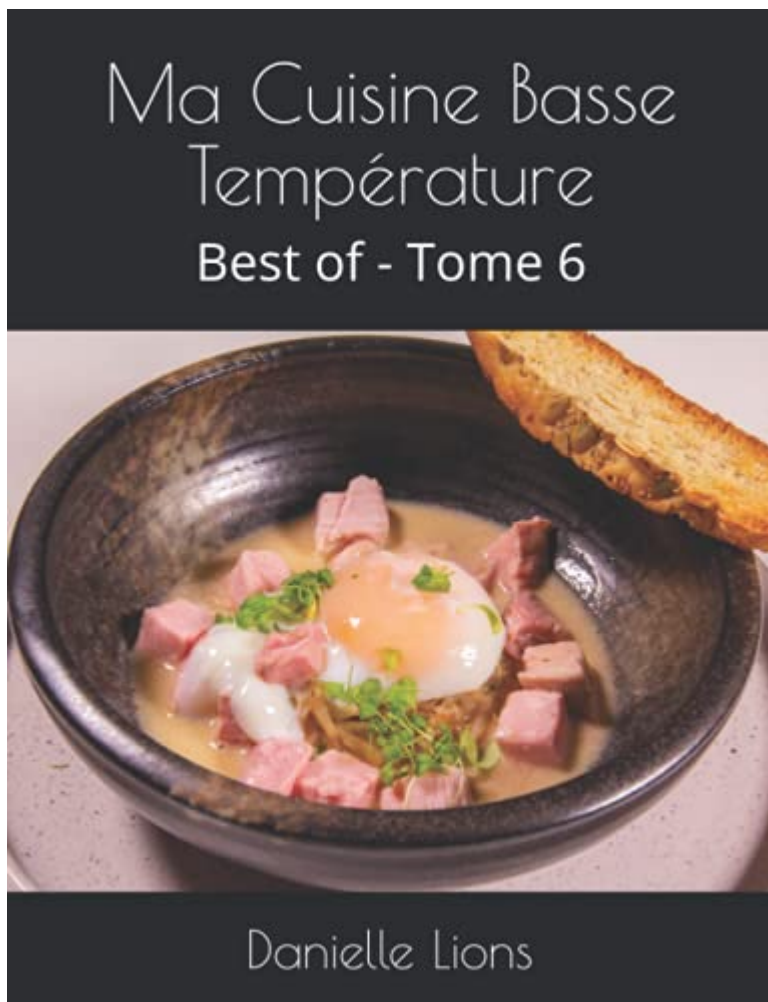
**Profitez vite des promotions du mois de novembre car  
Bientôt augmentation des prix**

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 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



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 fraîches
- 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 épépinés 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