

Pâte feuilletée allégée (recette pâtisserie Thermomix)

Cette pâte feuilletée est assez géniale: non seulement elle contient moins de beurre, elle est tout aussi croustillante et même si vous avez des « tours » à réaliser , vous n'aurez pas le problème du beurre à intégrer dans ces tours, donc elle est ultra facile à réaliser...



Pâte feuilletée allégée (recette 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 dans ma cuisine ou chez vous. 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](#).

Alors venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite! Les démonstrations dans mon atelier recommencent en octobre 2021 à Waterloo. Contactez-moi au 04 77 57 11 98.

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



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de pose au frais: 1 h 30

Difficulté: facile

**Ingrédients pour environ 400 g de
pâte feuilletée**

- 185 g de farine
- 125 g de ricotta
- 90 g de beurre salé à couper en morceaux

Préparation

- Versez les 185 g de farine, les 125 g de ricotta et les 90 g de beurre salé coupé en morceaux dans le bol et mixez 1 mn/ vit 3.
- Placez le mélange sur votre plan de travail et formez une boule.
- Étalez la pâte en rectangle entre deux feuilles de papier cuisson. Ôtez la feuille du dessus et roulez la pâte sur elle-même. Puis placez-la au frais pendant 30 minutes.
- Sortez la pâte du frigo et placez-la sur votre plan de travail: le rouleau doit être à **la verticale** devant vous. Étalez la pâte en rectangle et recommencez l'opération deux fois: roulez la pâte sur elle-même , mettre au frais, étalez encore une fois, roulez et au frais.



Tournez-la d'un quart de tour sur la droite

- Donnez enfin la forme que vous désirez à votre pâte, toujours en l'étalant entre deux feuilles de papier cuisson...Elle est prête à être cuite. **Petite astuce:** remettez la pâte au frais pendant 25 mn juste avant de l'enfourner . Vous pouvez l'utiliser pour des fonds de tarte, des biscuits apéritifs (saupoudrés de gruyère, de graines de sésame... selon votre inspiration). Temps de

cuisson selon les fours environ 20 à 25 minutes à 190°.



Pâte feuilletée allégée
(recette Thermomix)

Mayonnaise Végan sans œuf (recette Thermomix)

Cette mayonnaise est réalisée à partir de haricots blanc cuits et vous allez voir que sa texture et sa saveur sont vraiment extrêmement proches de celles d'une mayonnaise classique. Elle se réalise très facilement et pour ceux qui ont des difficultés avec la réalisation d'une mayonnaise classique, c'est un jeu d'enfant!



Mayonnaise Végan sans œuf (recette 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:

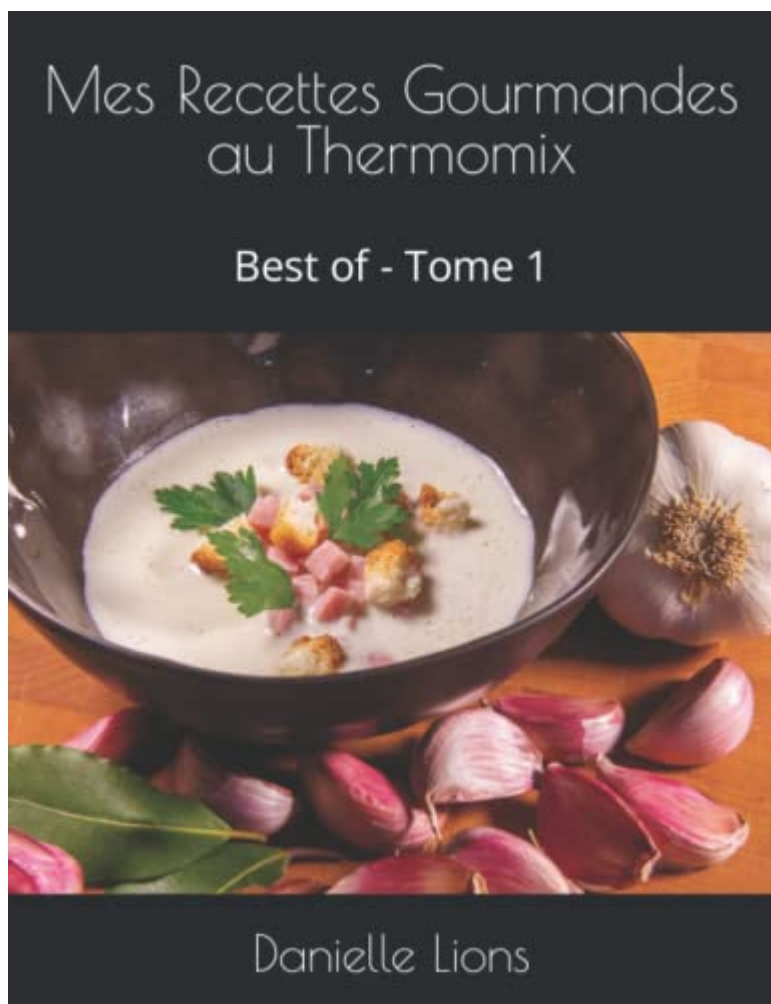
gourmantissimes@gmail.com

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: 3 minutes

Difficulté: ultra facile

Ingrédients pour environ un peu

plus de 300 ml de mayonnaise

- 300 g de haricots blancs cuits
- 35 g d'huile d'arachide
- 20 g de moutarde
- 10 g de vinaigre
- une cuillère à café de curry ou de n'importe quelle épice que vous aimez (cumin, paprika, fenouil en poudre, piment...)
- sel et poivre
- ciboulette hachée (ou menthe, estragon, coriandre selon votre envie)

Préparation

- Versez tous les ingrédients dans le bol mixeur et mixez 30 secondes / vit 4,5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule. Renouvelez les mêmes opérations encore deux fois (mixer et rabattre).
- Versez la préparation dans un pot hermétique et placez au frais. Vous vous en servirez comme d'une mayonnaise classique.

Saumon poché, petits pois (Recette menu Thermomix)

Encore une recette menu complet (poisson , légumes, sauce et riz) prêt en 20 minutes, gourmand, facile rapide et simple comme le permet le Thermomix...



Saumon poché, petits pois (Recette menu 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:

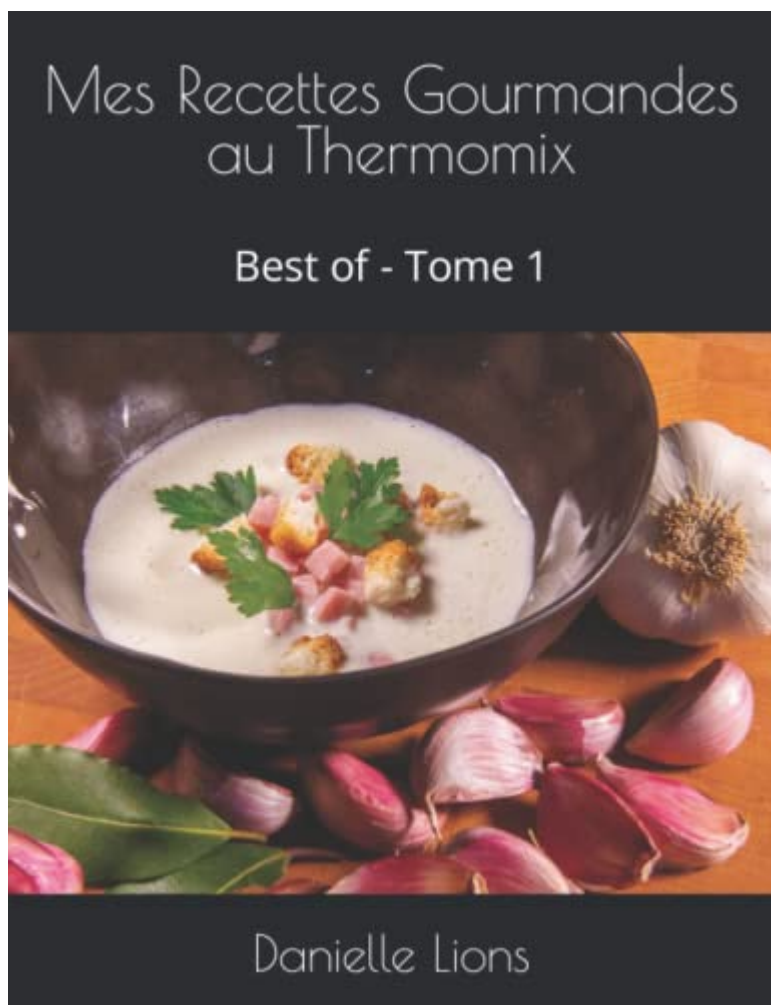
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. 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: 2 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: facile

Matériel:

- une barquette en aluminium ou un plat céramique aux dimensions de votre Varoma. Pour commander le plat cliquer [ici](#) ou si vous habitez en Belgique vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#).

Ingrédients pour 3 personnes

- 400 g de pavé de saumon sans peau
- 50 g de petits pois frais écosés ou surgelés
- 150 g de riz au jasmin cru

Pour la sauce

- un jaune d'œuf
- 150 ml de lait de coco
- une cuillère à soupe de curry en poudre
- une cuillère à soupe de baie roses
- une cuillère à café de soja sucré
- une cuillère à café de vinaigre de riz
- gingembre (environ un petit centimètre de racine)
- une cuillère à soupe de baie roses
- un citron vert (zeste et jus)

Préparation

- Coupez votre pavé de saumon en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Disposez le saumon et les petits pois dans un plat ou barquette: ce plat doit pouvoir être placé dans votre Varoma.
- Versez tous les ingrédients de la sauce dans le bol sauf le citron vert. Mixez 10 secondes/ vit 3.
- Versez la sauce sur le saumon et les petits pois. Rincez le bol.

- Positionnez le plat ou la barquette contenant saumon, petit pois et sauce dans le Varoma. Votre contenant doit avoir soit un couvercle, soit il faut le filmer pour éviter que la condensation ne vienne diluer la sauce.



Positionnez le plat ou barquette dans le Varoma.

- Placez 150 g de riz dans le panier cuisson. Remplissez le bol avec 1000 g d'eau. Placez le panier cuisson dans le bol puis posez le couvercle et le Varoma contenant le plat de poisson. Cuire Varoma/ 20 minutes/ vit 3. Sortez le plat du four et zestez le citron vert par dessus et ajoutez quelques gouttes de ce même citron vert sur le saumon.
- Servez à table dans le plat accompagné de riz.

Tartinade au jambon (recette Thermomix)

Une délicieuse mise en bouche ou une préparation gourmande à servir en tartine pour un apéro réussi. Et rien de plus simple à préparer que cette Tartinade au jambon, surtout si vous êtes équipée d'un robot de cuisine comme le Thermomix!

Intéressé(e) par une démonstration gratuite et gourmande du fameux Thermomix? Cliquez ici pour y assister!



Tartinade au jambon

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



Danielle Lions

Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Ingrédients pour un pot de 450 ml

- 250 g d'un excellent jambon blanc: pour avoir une tartinade de qualité utilisez un bon jambon à l'os acheté chez votre boucher et non pré-tranché en grande surface
- 120 g de beurre pommade
- 3 g de poivre blanc
- 4 tranches fines de jambon cru
- cornichon (quantité souhaitée): j'en ai mis 4
- des belles tranches de pain grillées. Pour une recette de pain facile fait maison cliquez [ici](#).

Préparation

- Placez les tranches de jambon cru sur une surface anti

adhésive et placez-les au four à 180° pendant environ 15 à 20 minutes. Tournez les tranches à mi cuisson. Refroidies elles doivent être croustillantes: si ce n'est pas le cas poursuivez encore un peu la cuisson. Réservez.



Tartinade au jambon

- Coupez les cornichons en une très fine brunoise. Réservez.



Tartinade au jambon

- Mixez le jambon et le beurre. Si vous possédez un **Thermomix** placez le jambon dans le bol et mixez 30 secondes/ vit 6. Puis ajoutez le beurre pommade et renouvelez l'opération: mixez 30 secondes/ vit 6.
- Ajoutez le jambon cru séché et émietté et la brunoise de cornichon. Mélangez avec une spatule et versez la préparation dans des petits bols de présentation. Lissez

bien le dessus et mettez au frais.

- Servez avec des belles tranches de pains grillées.

Intéressé(e) par une démonstration gratuite et gourmande du fameux Thermomix? Cliquez [ici](#) pour y assister!

Crêpes orange et pépites de chocolat (Recette Thermomix)

Demain la chandeleur! Réalisez grâce à votre TM6 de délicieuses crêpes parfumées aux agrumes et servies avec une chantilly orange et pépites de chocolat... Une véritable gourmandise qui va régaler toute la famille.



Crêpes orange et chocolat

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 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 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: 4 minutes

Temps de cuisson: environ 15 minutes

Difficulté: facile

Matériel:

- une râpe Microplane pour des zestes parfaits et très fins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



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

Ingrédients pour une douzaine de crêpes

- 300 g de farine
- 2 g de sel
- 35 g de sucre
- 150 g d'œuf (environ 3 gros œufs)
- 65 cl de lait
- 5 cl d'extrait de fleur d'oranger
- 20 g d'huile neutre (type colza)
- le zeste d'une orange et d'un citron jaune
- beurre pour votre poêle

Pour la chantilly

- 200 g de crème fraîche liquide entière
- 50 g de marmelade d'orange
- 15 g d'éclats de chocolat noir (coupez des carrés de chocolat avec un couteau)

Préparation

- Pour la chantilly: placez le fouet et versez les 200 g de crème bien froide dans le bol avec les 50 g de marmelade. Fouettez 1 minute/ vit 3.
- Ajoutez les éclats de chocolat et fouettez 10 secondes /vit 1. Réservez au frais et nettoyez le bol.
- Pour la pâte: versez 300 g de farine, 2 g de sel et 35 g de sucre dans le bol et mixez 5 secondes/vit 5.
- Ajoutez les 150 g d'œufs, les 65 cl de lait, les 5 cl de fleur d'oranger et le 20 g d'huile neutre. Mixez 1 minute/ vitesse 5.
- Ajoutez les zestes des agrumes et mixez 15 secondes/vitesse 10.
- Laissez reposer une heure au frais.
- Faites chauffer une poêle. quand elle est bien chaude beurrez-la légèrement. Versez une louche de pâte et répartissez-la sur toute la poêle. Laissez cuire environ 40 secondes puis retournez la crêpe. Réservez au fur et à mesure dans une assiette.
- Servez avec la chantilly.

Soupe

Poireaux

Menthe

(Thermomix)



Soupe Poireaux Menthe (Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil qui va changer votre vie culinaire au quotidien, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

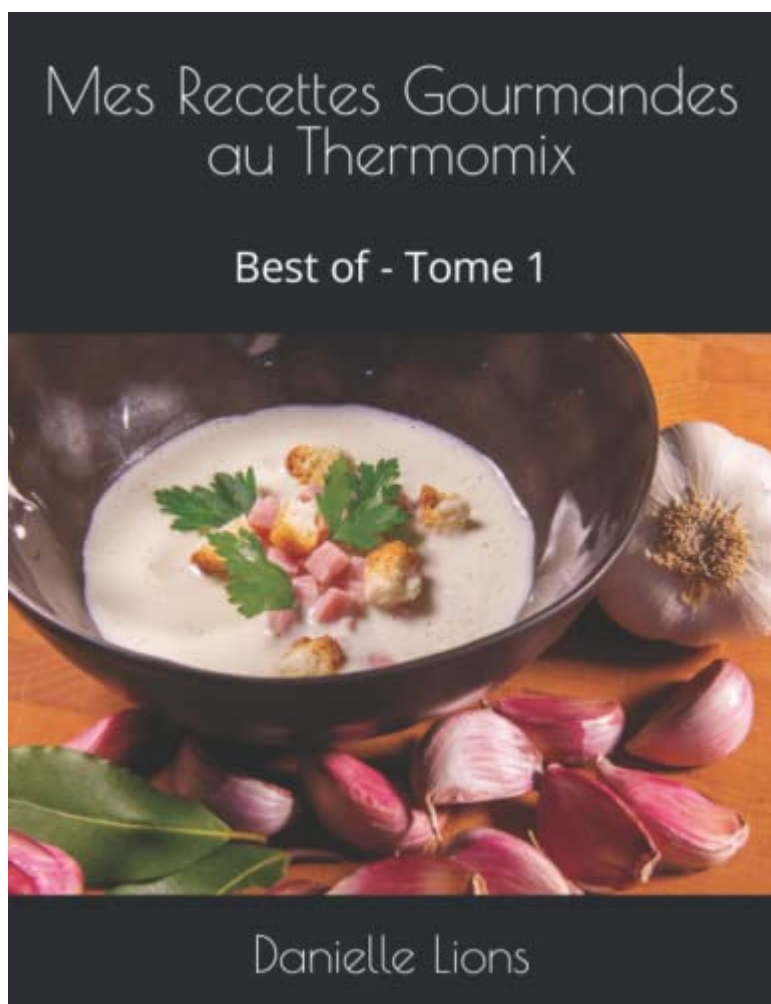
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration gratuite et sans obligation d'achat 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'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet... 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: 35 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- un oignon
- 20 g de beurre
- 400 g de poireaux coupés grossièrement en morceaux et passés sous l'eau pour en ôter les traces de terre
- 40 g de pomme de terre
- 450 g de bouillon de légume (soit 450 ml)
- quelques brins de menthe fraîche
- une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- sel et poivre

Préparation

- Pelez et placez l'oignon coupé en deux dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Utilisez la spatule pour rabattre les projections sur la paroi du bol.
- Ajoutez les 20 g de beurre et faites rissoler 5 mn/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez les 400 g de poireaux coupés grossièrement en morceaux. Mixez 10 secondes/ vit 6.
- Ajoutez les 40 g de pommes de terre, les 450 g de bouillon de légume. Cuisez 30 minutes/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez la cuillère à soupe de crème fraîche épaisse et quelques feuilles de menthe. Mixez 30 secondes/ vit 10.
- Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Soupe Poireaux Menthe (Thermomix)

Idée Cadeau pour les fêtes?



cadeaux

Bientôt Noël et Nouvel An et vous cherchez toujours une idée cadeau? Pourquoi ne pas vous offrir le Thermomix, le robot ménager connecté le plus vendu au monde. Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinier(e) débutant(e) ou confirmé(e).

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

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

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

Vous désirez vous faire plaisir et acquérir ce chef dans votre cuisine? Je vous propose des démonstrations particulières, individuelles, gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et horaire à votre convenance). Nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (entrée, plat, dessert) que vous dégusterez par la

suite. Vous n'assisterez pas à une simple démonstration mais **un véritable cours de cuisine** où vous réaliserez , dégusterez de savoureuses recettes et apprendrez des astuces pour rendre vos plats encore plus gourmands...

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

gourmantissimes@gmail.com

Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous! Ne prenez pas de risque de livraison pour les fêtes, commandez directement au 0477 57 11 98...N'hésitez plus, votre Thermomix est à votre disposition chez moi dès son paiement !

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

LE WATERZOOI DE POULET



Waterzooi de poulet (recette vidéo au Thermomix)

Ingrédients pour 4 personnes

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

Baba de Noël (recette Thermomix)

Cette année on sort un peu des codes en réalisant un magnifique et savoureux baba qui va remplacer avec beaucoup d'élégance la traditionnelle bûche. Réalisez-le simplement et facilement avec votre Thermomix!



Baba de Noël (recette Thermomix)

Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

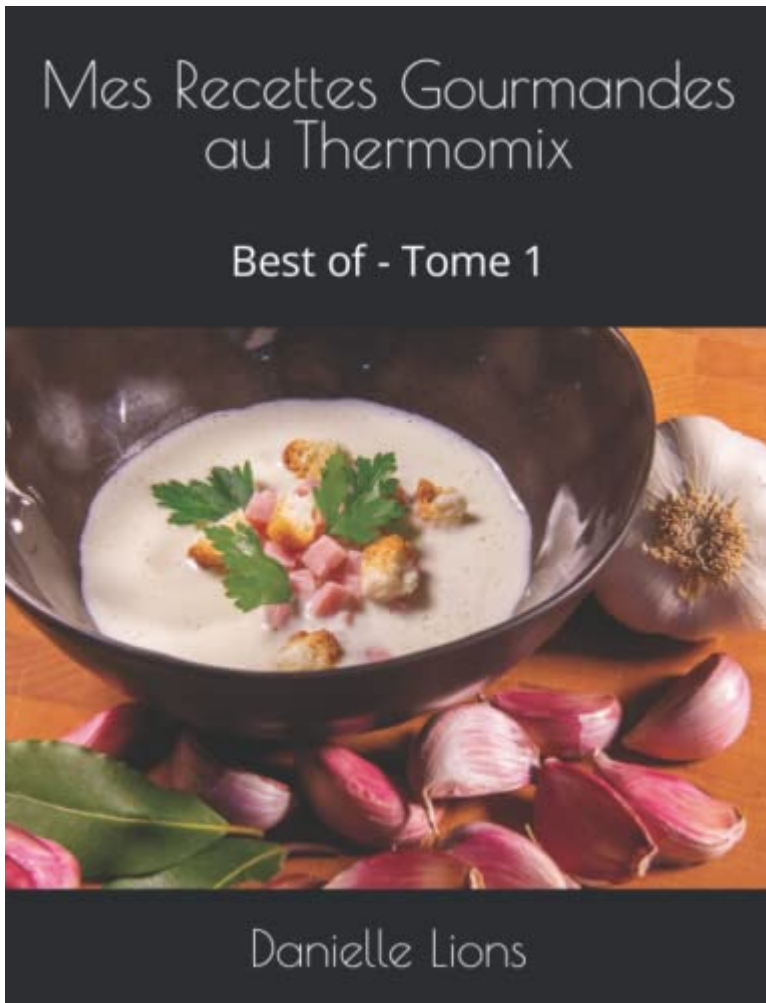
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...et vous y apprendrez plein d'astuces culinaires!

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: 15 minutes

Temps de pousse: 45 minutes à une heure

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: facile

Matériel

- un moule à savarin en silicone de 18 cm de diamètre et 6

cm de haut. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



silikomart SAVARIN 180/1 Moule Silicone ø180/60 H 50 MM Blanc

- une râpe microplan pour zester le plus finement possible votre zeste d'orange; 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

- une poche à douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous: