

Thermomix Black édition limitée! Dépêchez-vous de le commander

Pour la première fois en 50 ans d'histoire de Vorwerk, une LIMITED BLACK EDITION du Thermomix® est lancée pour une durée très limitée!



Vous avez rêvé votre TM6 en noir?

Il est proposée au Benelux et ce **du 1er au 31 mars 2022 au prix de 1356,00 € en Belgique et aux Pays-Bas et de 1314,00€ au GD. du Luxembourg.** Mais vous pouvez déjà le précommander.

Cette LIMITED BLACK EDITION est unique, ne sera pas vendue dans tous les pays, ne sera disponible qu'au cours du premier trimestre 2022 et est une production one-shot, donc jusqu'à épuisement des stocks!

Attention: le Thermomix® Limited Black Edition ne peut être acheté que via notre boutique en ligne, car le stock est limité.

Voici le lien pour déjà le précommander **en n'oubliant pas de mentionner comme conseillère « Danielle Lions ».** Je

deviendrais alors votre conseillère de référence et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques :

<https://webshop.thermomixbenelux.com/product/thermomix-tm6-ble/>

'Un rêve devient noir' pour les décideurs rapides!

Et si vous avez des questions n'hésitez pas à m'appeler directement au 0477 57 11

Saint Jacques anisées, carottes (recette menu Thermomix en vidéo)

On profite de la fin de la saison des Saint Jacques avec cette recette savoureuse, relevée en toute finesse par l'anis et la marinade à la mandarine.

Et retrouvez la recette complète en vidéo en fin d'article!



Saint Jacques anisées, carottes (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

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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 150 g d'oignons blanc
- 100 g de fenouil
- une gousse d'ail
- 15 g de beurre
- 5 g d'anis étoilé en poudre (badiane)
- 100 g de crème liquide entière
- 200 g de bouillon de légumes
- 400 g de carottes en julienne (si vous n'avez pas d'ustensiles pour tailler les carottes achetez-les déjà râpées en sachet)
- 20 noix de Saint-Jacques légèrement marinées avec de l'huile d'olive et le jus et zeste d'une mandarine, sel et poivre du timut

Préparation

- Placer les 150 g d'oignons, les 100 g de fenouil et la gousse d'ail dans le bol et mixer 5 sec/vitesse 5. Rabattre les projections sur les parois à l'aide de la spatule
- Ajouter les 15 g de beurre et faire cuire 6 min/120°C/vitesse 1.
- Ajouter les 100 g de crème, les 5 g de badiane et les 200 g de bouillon de légumes dans le bol.
- Placer les 400 g de carottes dans le Varoma et faire cuire 18 min/Varoma/vitesse 1.
- Disposez les Saint-Jacques dans le plateau du Varoma. Placez ce dernier dans le Varoma.
- Continuez la cuisson 3 à 5 minutes selon l'épaisseur de vos Saint Jacques/ Varoma/vitesse 1.
- En fin de cuisson réservez les carottes et les Saint Jacques. Mixez le contenu du bol 30 secondes/ vitesse 10.
- Il ne reste plus qu'à dresser: versez un peu de sauce au

fenouil dans le fond de l'assiette et disposez un nid de carotte au milieu. Puis placez les Saint Jacques tout autour.



Saint Jacques anisées, carottes (recette menu Thermomix en vidéo)

RECETTE EN VIDEO

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires Février 2022

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 !**

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

Si ces dates 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).



Flans d'aubergine, pois chiches et tomate (recette végétarienne menu Thermomix)

Si vous désirez vous inscrire (places limitées à 4 personnes) voici les dates:

- mardi 15 février 2022 à 18h30
- jeudi 17 février 2022 à 18h30
- vendredi 18 février 2022 à 18h30
- mardi 1 mars 2022 à 18h30
- jeudi 3 mars 2022 à 18h30
- vendredi 4 mars 2022 à 18h30
- lundi 7 mars 2022 à 18h30
- mardi 8 mars 2022 à 18h30
- jeudi 10 mars 2022 à 18h30
- vendredi 11 mars 2022 à 18h30

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (entrée ou pain, plat, dessert) que vous dégusterez par la suite. Vous n'assisterez pas à une simple démonstration mais **un véritable cours de cuisine personnalisé**

où vous réaliserez , dégusterez de savoureuses recettes et apprendrez des astuces pour rendre vos plats encore plus gourmands...

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

De plus en Février 2022, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

TOUT CLIENT ACHETANT UN THERMOMIX TM6 EN FEVRIER 2022, PEUT PROFITER DE NOTRE PACK EN LIGNE : BOL DE MIXAGE A -50% + PEELER GRATUIT

► 1 x bol de mixage Thermomix TM6

► 1 x Peeler

POUR SEULEMENT 122,50€ au lieu de 245 euros!!

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:

► Le pack Bol de mixage/Peeler est uniquement disponible en ligne pour les clients qui achètent un TM6 au cours du mois de février 2022, via webshop.thermomixbenelux.com en indiquant un code de réduction (fourni par la conseillère) + le nom du(de la) conseiller(ère) + le numéro de bon de commande faisant référence à l'achat du TM6

► Commandé et payé en février 2022

- ▶ Uniquement pour clients particuliers au Benelux
- ▶ NON cumulable avec d'autres actions

Alors n'hésitez plus, appelez-moi au 04 77 57 11 98



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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages...

Pourquoi me choisir ?

– 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 livre 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...)

– 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 !

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



Où acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires Janvier 2022

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 !**

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

Si ces dates 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).



Flans d'aubergine, pois chiches et tomate (recette

végétarienne menu Thermomix)

Si vous désirez vous inscrire (places limitées à 4 personnes) voici les dates:

- mardi 1 février 2022 à 18h30
- jeudi 3 février 2022 à 18h30
- vendredi 4 février à 18h30
- samedi 5 février à 18h30
- mardi 8 février 2022 à 18h30
- jeudi 10 février 2022 à 18h30
- vendredi 11 février à 18h30
- samedi 12 février à 18h30
- lundi 14 février 2022 2021 à 18h30
- mardi 15 février 2022 à 18h30
- jeudi 17 février 2022 à 18h30
- vendredi 18 février à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

Je resterai par la suite votre conseillère culinaire

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

De plus en Janvier 2022, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

TOUT CLIENT ACHETANT UN THERMOMIX TM6 EN JANVIER 2022, PEUT PROFITER DE NOTRE PACK EN LIGNE : BOL DE MIXAGE A -50% + PEELER GRATUIT

ET CELA A PARTIR DU 25/01/2022 CAR LE PEELER NE SERA DISPONIBLE QU'A PARTIR DE CETTE DATE!

- ▶ 1 x bol de mixage Thermomix TM6
- ▶ 1 x Peeler

POUR SEULEMENT 122,50€ au lieu de 245 euros!!

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:

- ▶ Le pack Bol de mixage/Peeler est uniquement disponible en ligne pour les clients qui achètent un TM6 au cours du mois de janvier 2022, via webshop.thermomixbenelux.com en indiquant un code de réduction (fourni par la conseillère) + le nom du(de la) conseiller(ère) + le numéro de bon de commande faisant référence à l'achat du TM6 en janvier 2022
- ▶ Commandé et payé en janvier 2022, **à partir du 25/01/2022**
- ▶ Uniquement pour clients particuliers au Benelux
- ▶ NON cumulable avec d'autres actions

Alors n'hésitez plus, appelez-moi au 04 77 57 11 98



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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages...

Pourquoi me choisir ?

– 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 livre 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...)

– 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 !

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavaoais passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires Décembre 2021

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 pour Noël!**



Alors venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

Si ces dates 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 (places limitées à 4 personnes) voici les dates:

- mardi 4 janvier 2022 à 18h30
- jeudi 6 janvier 2022 à 18h30
- lundi 10 janvier 2022 à 18h30
- mardi 11 janvier 2022 à 18h30
- jeudi 13 janvier 2022 à 18h30
- lundi 17 janvier 2022 2021 à 18h30
- mardi 18 janvier 2022 à 18h30
- jeudi 20 janvier 2022 à 18h30
- lundi 24 janvier 2022 2021 à 18h30
- mardi 25 janvier 2022 à 18h30
- jeudi 27 janvier 2022 à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

De plus en Décembre 2021, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

A L'ACHAT DE:

- ▶ 1 Thermomix TM6

LE CLIENT RECOIT GRATUITEMENT:

- ▶ 1 an de garantie supplémentaire – il s'agit d'un an supplémentaire en plus de la garantie légale de 2 ans – **d'une valeur de 100,00€**

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:

- ▶ Commandé et payé en décembre 2021 – Commandé en décembre 2021 et payé en janvier 2022
- ▶ Uniquement pour clients particuliers au Benelux
- ▶ NON cumulable avec d'autres actions

Et une offre supplémentaire: après tout achat d'un TM6 pendant ce mois de décembre 2021 vous pouvez acquérir sur le site *webshop.thermomixbenelux.com* un bol de mixage Thermomix TM6 supplémentaire à 50% et FRAIS DE TRANSPORT GRATUIT

- ▶ Uniquement disponible en ligne pour les clients qui achètent un TM6 au cours du mois de décembre 2021, via *webshop.thermomixbenelux.com* en indiquant le code de réduction **que je vous communiquerai** + le nom du(de la) conseiller(ère) + le numéro de bon de commande faisant référence à l'achat du TM6 en décembre 2021

Alors n'hésitez plus, appelez-moi au 04 77 57 11 98



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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages...

Pourquoi me choisir ?

– 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 livre 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...)

– 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 !

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavaoais passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



Mon livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître!

Vous qui me connaissez en tant que conseillère Thermomix, vous savez que je suis aussi auteur de plusieurs livres de cuisine (déjà 7 ouvrages publiés, 6 sur la cuisine sous vide basse température et 1 sur les verrines et amuses bouches gourmands).

Je viens de publier mon premier livre de recettes consacrées

exclusivement au Thermomix: « Mes recettes gourmandes au Thermomix » Best of Tome 1, en vente sur Amazon.



De par mon expérience professionnelle à vos côtés, il ressort que la majorité d'entre vous recherche des recettes faciles, rapides et gourmandes. J'ai donc 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.

Vous vous régalez ainsi avec une délicieuse bisque de crevette, de sublimes veloutés, des moules au curry rouge, une terrine de poulet aux noisettes, un saumon poché aux petits pois, du cabillaud aux saveurs Mexicaines, un mijoté de bœuf au vin rouge, du pain aux noix, des crackers aux graines, un tiramisu à l'orange, un gâteau aux pommes façon Tatin et bien d'autres encore...

Le livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » best of Tome 1 est en vente sur Amazon.

Pour le commander cliquez ici.

Et je vous dis à bientôt sur le blog <https://gourmantissimes.com/> ou sur ma chaine YouTube GOURMANTISSIMES pour des recettes Thermomix en vidéo!

Et quelques photos des recettes du livre pour vous donner l'eau à la bouche...



Langouste navets vanille
Thermomix



Crème de laitue (recette
Thermomix)



Rillettes aux deux saumons
(Thermomix)



Soupe paysanne Thermomix



Lapin à la bière, abricot
carotte



risotto d'épeautre aux
crevettes (Thermomix)



Mijoté de bœuf au vin rouge
(menu Thermomix)



Filets de Rougets et carotte
(menu Thermomix)



Moules et crevettes façon paella (menu Thermomix)



Pain de mie (Thermomix)



Tiramisu à l'orange (recette Thermomix)



sablés choco trop bons
(Thermomix)