

Petits choux vanille et chocolat et les secrets de réussite pour la réalisation de vos choux en vidéo

Voici une recette un peu technique mais super gourmande que vous réaliserez facilement grâce aux secrets en vidéo que je vous dévoile sur la réalisation des choux! Vous ne les raterez plus jamais et vous allez vous régaler avec ces Petits choux vanille et chocolat!

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



Petits choux vanille et chocolat

Matériel

- une poche à douille; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Jizsol Lot de 100 poches à douille jetables pour décoration de gâteaux, en Plastique Silicone

- une douille particulière dite douille à garnir pour farcir facilement vos choux en les piquant pas en dessous; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



XOPOZON Lot de 3 Douille de Pâtisserie Petit Choux, Douilles Professionnelles en Acier Inoxydable à Garnir, Cupcake Puffs Injection Seringue, 5/6/8mm pour la Décoration de Houppette

Ingrédients pour environ 18 petits choux

Pour la crème pâtissière

- 500 g de lait entier
- 80 g de sucre en poudre
- 60 g de maïzena ou farine
- 1 œuf et 2 jaunes d'œufs mélangés à l'aide d'une fourchette
- une cuillerée à café d'extrait de vanille
- une cuillerée à soupe de Grand Marnier (facultatif)

Pour les choux

- 150 g d'eau
- 80 g de beurre, coupé en morceaux
- 1 pincée de sel
- 10 g de sucre (optionnel)
- 120 g de farine
- 3 œufs battus avec une fourchette

Pour le chocolat

- 80 g de chocolat noir coupé en petits morceaux

Préparation

Pour la crème pâtissière:

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

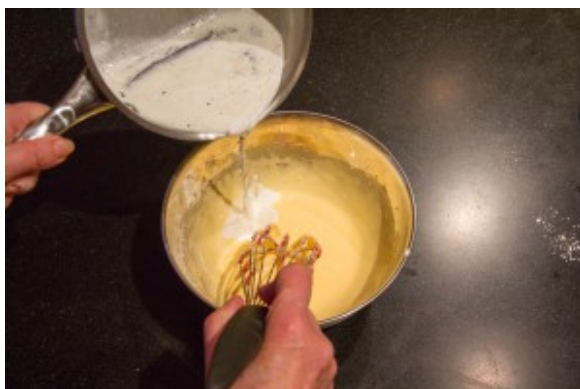


- Ajoutez la maïzena ou farine.



Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud, l'extrait de vanille et le Grand Marnier sur le mélange précédant tout en fouettant.



Versez progressivement le
lait chaud sur la crème

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dès qu'elle est prise ôtez du feu et continuez à fouetter deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.



La crème épaissie

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettez au frigo.



Versez dans un grand plat,
filmez au contact

Pour les choux

- Préparez la pâte à choux: chauffez votre four à 200°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.



Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition. Prévoir une grande casserole est important car vous allez devoir y incorporer la totalité de la farine.



Pâte à choux: dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel

- Dés ébullition retirez la casserole du feu et versez d'un coup la farine hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien. Quand la farine est bien incorporée remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C'est une étape importante: la pâte ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole



Pâte à choux: versez d'un coup la farine hors du feu et mélangez bien

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf.



Ajoutez les œufs un par un

- Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Remplissez une poche à douille avec la pâte.

- Placez une feuille de papier cuisson sur votre plaque; Tenez la poche perpendiculairement à la plaque à un bon centimètre au dessus (vous ne devez pas toucher la plaque avec la douille). Exercez une pression lente et régulière . Arrêtez la pression lorsque le chou a atteint la grosseur que vous désirez. Coupez alors la pâte d'un mouvement sec, semi circulaire et horizontal à la surface du chou (parallèle à la plaque de cuisson). Ne tirez pas la poche vers le haut : vous obtiendrez une pointe qu'il faudra faire disparaître lorsque vous dorerez les choux. Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.

- A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure (un restant d'œuf battu) sur chaque chou et éclair en tapotant et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque: cela peut empêcher la pâte de monter. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.
- Cuire 20 à 25 minutes à 200°C : les choux doivent être bien dorés. Attention suivez bien les recommandations ci-dessous:
- N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson! Vos choux retomberaient et la recette serait à recommencer à partir du début. Quand les choux sont bien dorés baissez le four à 150° et poursuivez la cuisson 5 mn en fonction de la grosseur des pièces pour finir de sécher les choux. Sortez les du four et déposez les immédiatement sur une grille: si vous les laissez sur la plaque de cuisson vous allez favoriser la condensation et donc leur ramollissement. Laissez refroidir complètement avant de les garnir.
- Placez la crème pâtissière dans une poche garni de la

douille spéciale à garnir et farcissez vos petits choux par en -dessous lorsqu'ils sont complètement refroidis.

Pour le chocolat

- Faites fondre le chocolat au bain marie dans un petit récipient.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Quand le chocolat est bien lisse plongez le dessus des petits choux dans ce dernier et reposez-les sur une grille le temps que le chocolat se fige; il ne reste plus qu'à déguster ces petites merveilles de gourmandise.



Petits choux vanille et chocolat

Soupe terre et mer, huile de persil

Une soupe originale facilement réalisée , qui sort des sentiers battus avec une petite touche gastronomique apportée par l'huile de persil. Vous pouvez servir cette soupe en entrée mais elle peut également se déguster comme un plat complet le soir.

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



Soupe terre et mer, huile de persil

Matériel

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



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

- un mini hachoir pour l'huile de persil. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Kenwood Mini-hachoir Quadblade CH580, Système à 4 lames, Bol de 0,5L, 500 W, Blanc et Gris

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le poulpe

- 15 g de feuilles de persil
- 40 g d'échalote
- Une gousse d'ail
- 10 g de zaatar (épices libanaises vous pouvez en commander en cliquant ici)
- 25 g d'huile d'olive
- 350 g de tentacules de poulpe coupées en petit morceaux

Pour l'huile de persil

- 100 g d'huile d'olive
- 40 g de persil
- 5 g de vinaigre de riz

Pour la soupe

- 60 g d'échalote
- 10 g d'huile d'olive
- une gousse d'ail
- 8 g de paprika fumé
- 400 g de pois chiches cuits et égouttés
- 400 g de bouillon de légume
- Piment d'Espelette/ zeste de citron

Préparation

Pour le poulpe :

- Ciselez finement les 15 g de feuilles de persil , les 40 g d'échalote et la gousse d'ail.



Ciselez le persil

- Faites de même avec les 40 g d'échalote.



Émincez finement les échalotes

- Mélangez les 10 g de zaatar avec 25 g d'huile d'olive et l'échalote ciselée et le persil.



Mélangez les 10 g de zaatar avec 25 g d'huile d'olive et l'échalote ciselée et le persil

- Versez dans un plat avec les 350 g de tentacules de poulpe coupées en petit morceaux. Râpez une gousse d'ail par dessus à l'aide de votre râpe Microplan et mélangez bien. Faites mariner 20 minutes le temps de procéder à la suite.



Faites mariner le poulpe

- Pour l'huile de persil : versez 100 g d'huile d'olive, 5 g de vinaigre de riz et 40 g de persil dans un petit mixeur et hachez finement. Rectifiez l'assaisonnement en

sel et poivre et réservez : vous en aurez plus que vous n'en aurez besoin mais vous pouvez l'utiliser par la suite pour une vinaigrette ou une mayonnaise...



Huile de persil

- Ciselez de nouveau 60 g d'échalote. Versez l'échalote ciselée dans un casserole avec 10 g d'huile d'olive. Râpez une gousse d'ail par dessus à l'aide de votre râpe Microplan. Faites cuire environ 5 à 6 mn jusqu'à ce que les échalotes soient translucides. Ajoutez 8 g de paprika fumé, les 400 g de pois chiches et les 400 g de bouillon de légume dans le casserole. Placez un couvercle par-dessus et cuire à feu doux environ 10 mn.



Ajoutez 8 g de paprika fumé, les 400 g de pois chiches et les 400 g de bouillon de légume dans le casserole

- Placez les morceaux de tentacules de poulpe dans votre cuiseur vapeur. Cuire 10 à 12 mn et réservez.



Cuire le poulpe à la vapeur

Dressage

- Mixez finement les pois chiche. Versez la soupe de pois chiche dans les assiettes et placez des morceaux de poulpe au milieu. Puis ajoutez un peu d'huile de persil par-dessus et assaisonnez avec un peu de piment d'Espelette et de zeste de citron.



Soupe terre et mer, huile de persil

Où acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires en Janvier 2023

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles... Vous ne raterez plus jamais

un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée. **Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !**

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- jeudi 5 janvier à 18h30
- vendredi 6 janvier à 18h30
- mardi 10 janvier à 18h30
- jeudi 12 janvier à 18h30
- lundi 16 janvier à 18h30
- mardi 17 janvier à 18h30
- mercredi 18 janvier à 18h30
- jeudi 19 janvier à 18h30
- vendredi 20 janvier à 18h30
- lundi 23 janvier à 18h30
- mardi 24 janvier à 18h30
- mercredi 25 janvier à 18h 30
- jeudi 26 janvier à 18h30
- vendredi 27 janvier à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

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

Lors de l'achat d'un TM6, vous recevrez un bol de mixage supplémentaire pour 1 euro.

1 TM6 + 1 BOL DE MIXAGE SUPPLÉMENTAIRE à 1 EURO – OFFRE UNIQUEMENT AVEC LE LIVRE

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (valeur 1399,00€)
 - ▶ 1x Thermomix® bol de mixage (valeur 245,00€)
- @ 1400,00€ au lieu de 1644,00€**

CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en janvier 2023
- ▶ Uniquement pour les clients privés du Benelux
- ▶ NON cumulable avec d'autres promotions

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

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

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

Lors du mois de Janvier 2023 les cadeaux sont les suivants:

A. Si vous êtes nouveau(elle) client(e) organisant une démo de base chez vous en tant qu'hôte, où sont présents au moins 3 invités de domiciles différents, vous recevrez un **bon cadeau de 25,00 € par thermomix vendu (avec un maximum de 3 bons)**

B. Lorsqu'un **client existant (ayant acheté un TM5 ou TM6 auprès de Thermomix Benelux avant le 31/10/2022 inclu) organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités de différents domiciles présents et au moins 1 Thermomix® est vendu, le client existant, durant le mois de janvier, aura **LE CHOIX** entre **DEUX POSSIBILITÉS** :**

- 1. Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons)**
- 2. OU un CUTTER (une fois par hôte)**

- Avec 1 vente de TM5 ou TM6 : le client existant qui est l'hôte peut acheter le nouveau Cutter* (d'une valeur de 125 €) avec une remise de 50 %.
- Avec 2 ventes de TM5 ou TM6 : le client existant qui est l'hôte reçoit le nouveau Cutter* gratuitement.

*Livraison du cutter possible dès qu'il est en stock au Benelux (estimation de février à mars 2023).

TERMES ET CONDITIONS

- Au moins 1 Thermomix® TM5 ou TM6 doit être vendu pendant la démo
- Les ventes à crédit ne comptent pas
 - *Le Cutter est le nouvel accessoire officiel de Thermomix®, qui sortira au Benelux en 2023. La livraison du Thermomix® Cutter n'est possible qu'à partir de février 2023, sous réserve de stock. Le Cutter permet de râper et de couper en tranches, même en quartiers, des fruits, des légumes, du fromage et plus encore !

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

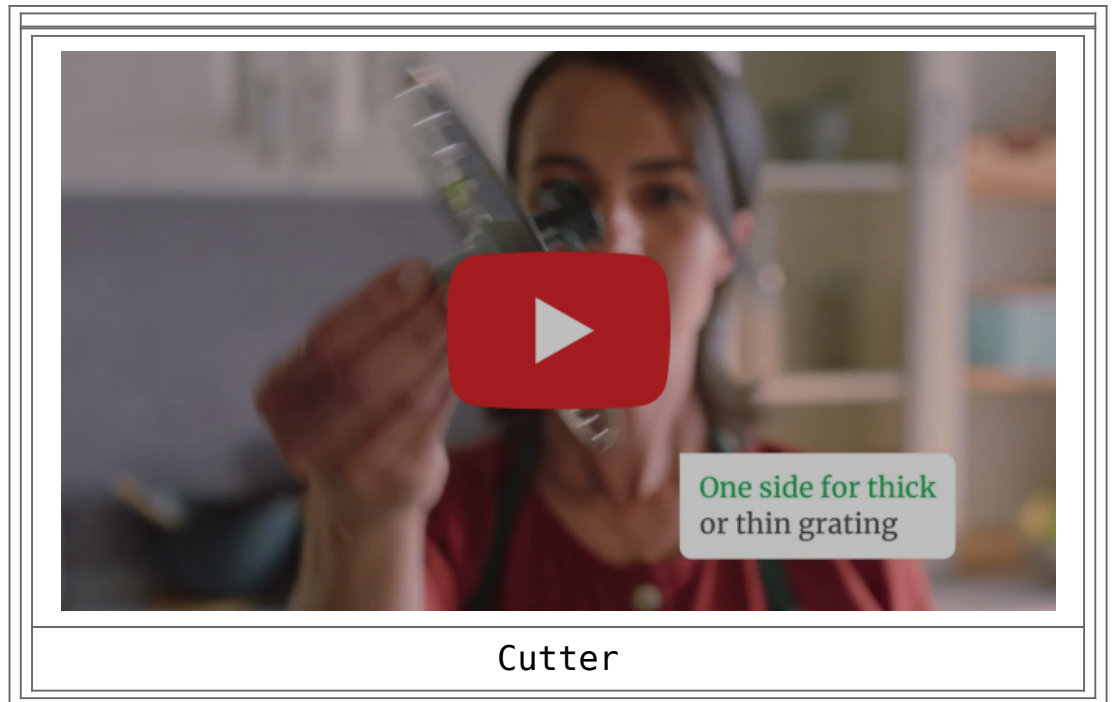
● LE BOL DE DÉCOUPE

- 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



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



Bavaois 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 Décembre 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 !

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 ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- jeudi 1 décembre à 18h30
- vendredi 2 décembre à 18h30
- lundi 5 décembre à 18h30
- mardi 6 décembre à 18h30
- jeudi 8 décembre à 18h30
- vendredi 9 décembre à 18h30
- lundi 12 décembre à 18h30
- mardi 13 décembre à 18h30
- mercredi 14 décembre à 18h30
- jeudi 15 décembre à 18h30
- vendredi 16 décembre à 18h30
- lundi 19 décembre à 18h30
- mardi 20 décembre à 18h30
- mercredi 21 décembre à 18h 30

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 2022, vous profitez de la promotion suivante

A l'achat d'un TM6 vous recevrez le tout dernier Thermomix® Cutter ! *

1 TM6 + UN CUTTER GRATUIT* valeur €125 AVEC LIVRE:

► 1 x Thermomix® TM6 avec livre (valeur. 1399,00€)

► 1x Thermomix® Cutter (valeur. 125,00€)

@ **1399,00€** au lieu de 1524,00€

1 TM6 + UN CUTTER GRATUIT* valeur €125 SANS LIVRE:

► 1 x Thermomix® TM6 sans livre (valeur. 1369,00€)

► 1 x Thermomix® Cutter (valeur. 125,00€)

@ **1369,00€** au lieu de 1494,00€

*Le Cutter est le nouvel accessoire officiel de Thermomix®,

qui sortira au Benelux en 2023. La livraison du Thermomix® Cutter n'est possible qu'à partir de février 2023, sous réserve de stock. Le Cutter permet de râper et de couper en tranches, même en quartiers, des fruits, des légumes, du fromage et plus encore !

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

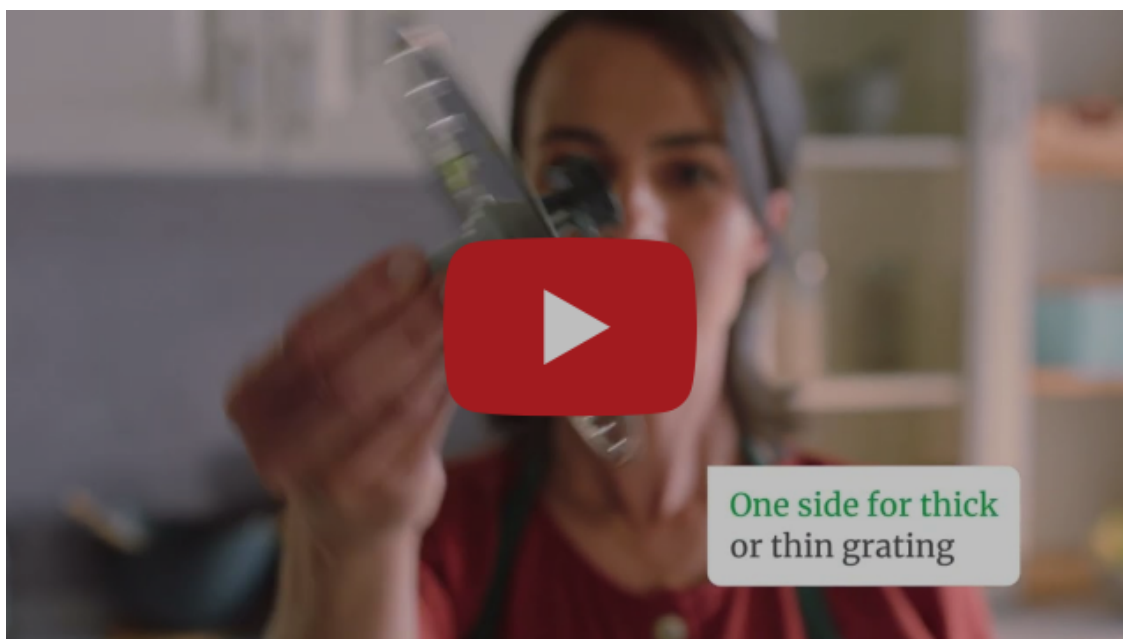
● LE THERMOMIX®

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

Compatible
avec TM5
et TM6

TERMES ET CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en decembre 2022
- ▶ Uniquement pour les clients particuliers du Benelux
- ▶ PAS lors d'un achat à crédit (car il ne s'agit pas d'un coût supplémentaire).
- ▶ NON cumulable avec d'autres promotions



Cutter

Organisez votre atelier culinaire 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 maîtriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

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

Lors du mois de Décembre 2022 les cadeaux sont les suivants:

1. En decembre:
2. A. Tout(e) **nouveau(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 de decembre 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 30/09/2022**) 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 de decembre

LE CHOIX ENTRE CES 2 POSSIBILITEES:1. SOIT un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un max. de 3 chèques)

2. SOIT un bol de mixage TM5 ou TM6 (1 fois par hôte/sse)

-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

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.

Maki de saumon à ma façon

Le maki est une spécialité culinaire japonaise qui se présente sous la forme d'un rouleau d'algue nori séchée entourant du riz blanc mélangé à du vinaigre de riz sucré, et farci par divers aliments, en particulier du poisson cru ou des légumes.

Je vous le propose aujourd'hui d'une manière plus originale, sans riz, réalisé avec du poisson cuit avec une farce fine au saumon enroulée de feuille de chou et un insert de saumon aux algues nori le tout servi tiède avec une petite sauce japonaise faite maison...

Pour la version Thermomix de la recette CLIQUEZ ICI



Maki de saumon à ma façon

Matériel

- Pour le zeste de citron et la gousse d'ail je vous conseille de vous équiper d'une râpe Microplane qui vous donnera une pulpe râpée ou un zeste d'une extrême finesse et amènera ainsi une saveur plus subtile à votre plat



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

- 100 g de filet de saumon coupé en 4 morceaux rectangulaires de 1 cm de large et 15 cm de long de manière à avoir de long bâtonnets
- 400 g de filets de saumon sans la peau coupé en gros morceaux
- 70 g d'échalote
- 10 g de vin blanc
- 10 g de beurre
- 5 g de curry
- 50 g de crème liquide entière
- 1 blanc d'œuf (25 g)
- Sel poivre

- un gros chou pointu
- des feuilles de nori; vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander en cliquant sur la photo



Automotive parts bumper, Séchées pour 10 feuilles 26g F

Pour la vinaigrette

- 20 g d'huile d'olive
- 5 g d'huile de sésame
- 5 g de vinaigre de riz
- 15 g de soja sucré
- une gousse d'ail râpée et le zeste d'un citron
- graines de sésame

Préparation

- Prélevez quelques feuilles de chou et ôtez la partie

centrale un peu dure.



Prélevez les feuilles de chou

- Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole et blanchissez les feuilles pendant une à deux minutes pour les ramollir. Egouttez-les et placez-les immédiatement dans un récipient d'eau bien froide pour arrêter la cuisson. Egouttez-les ensuite sur un torchon propre. Réservez.



Faites blanchir les feuilles de chou

- Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette et râpez l'ail et le zeste par-dessus. Mélangez réservez.



Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette

- Ciselez l'échalote.



Ciselez très finement l'oignon rouge

- Dans une casserole faites cuire l'échalote avec 10 g de beurre, le curry et le vin blanc jusqu'à ce que les échalotes soient translucides. Réservez au frais: les échalotes doivent être froides quand vous les utiliserez pour la farce fine de saumon.



Dans une casserole faites cuire l'échalote avec 10 g de beurre, le curry et le vin blanc

- Versez dans votre mixeur les 400 g de saumon avec les 50 g de crème, le blanc d'œuf et les échalotes refroidies. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais.



la farce fine est prête à être assaisonnée

- Enroulez les 4 bâtonnets de saumon dans une feuille de nori de 15 cm de large. Réservez.



Enroulez les 4 bâtonnets de saumon dans une feuille de nori

- Sur une feuille de film alimentaire étalez les feuilles de chou en formant un carré de 15 cm sur 15 cm ; étalez 1/4 de farce de saumon par-dessus; et placez le bâtonnet de saumon entouré de nori à l'extrémité du carré sur la farce. Roulez bien serré dans le film alimentaire et réalisez ainsi 4 makis.



Préparez les makis

- Roulez et serrez pour former une ballotine. Recommencez l'opération pour former 4 ballotines. Placez au frais.



Roulez et serrez pour former une ballotine

- Tranchez les ballotines et servez en entrée tiède ou froid avec la vinaigrette et un peu de feuilles de chou cru ciselées. Saupoudrez de graines de sésame.



Maki de saumon à ma façon

Cocotte parmentière de cabillaud, olive et citron (recette menu Thermomix)

Un bon petit plat du soir joliment présenté en cocottes bien gourmandes. Et réalisé avec notre Thermomix!



Cocotte parmentière de cabillaud, olive et citron (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. 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 [amazonproducts asin= »B09GJPWTQ3" hide_title= »1"]

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 5 personnes Pour le crumble

- 30 g de basilic
- 50 g de beurre mou
- 30 g de parmesan
- 40 g de pignon
- deux gousses d'ail

Pour le plat

- 450 g de pommes de terre épluchées et coupées en petits dés

- 440 g de cabillaud mariné avec un peu d'huile d'olive et le zeste d'un citron jaune
- 20 g d'huile d'olive
- le jus d'un demi citron jaune
- 70 g d'olive noires Kalamata dénoyautées
- sel et poivre
- 40 g de ricotta

Matériel

- Des mini cocottes. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



vancasso, Série MORANDI, Mini Cocotte en Céramique, Ramequin Moules avec Poignée, 4 pièces, 200ml

- Une petite spatule coudée: nécessaire pour déplacer sans les briser vos rondelles de crumble. Vous pouvez en

trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



GreeSuit Spatules Coudées à Pâtisserie en Acier Inoxydable,
Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée
glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble,
Lot de 3

- Un jeu d'emporte pièce rond pour détailler votre crumble en rondelles régulières. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Anpro 12PCS Emporte-Pièces Acier Inoxydable Emporte-pièces Rond Pâtisserie pour Les Biscuits, Les Pâtes à Sucre, Les Gâteaux-12 Tailles Différentes

Préparation

- Placez tous les éléments du crumble dans le bol et mixez 10 s/ vit 6.
- Etalez le mélange entre deux feuilles de papier cuisson (1 à 2 mm d'épaisseur) et réservez au congélateur.
- Versez 700 g d'eau dans le bol et placez les dés de pommes de terre dans le Varoma.
- Cuisez 25 minutes/ Varoma/ vitesse 1.
- Placez le poisson mariné sur le plateau du Varoma et continuez la cuisson 5 minutes/ Varoma / vitesse 1.
- Réservez le poisson et les pommes de terre.
- Videz l'eau du bol et versez 20 g d'huile d'olive, les 70 g d'olives noires, le zeste et le jus d'un demi

- citron dans le bol . Mixez 5 s/ vit 5.
- Ajoutez les pommes de terre. Cuire 2 mn/ 80°/ sens inverse/ vit 2.
 - Versez au 3/4 la purée dans vos cocottes.
 - Mixez le poisson et les 40 g de ricotta . Rectifiez l'assaisonnement et recouvrez la purée de ce mélange.
 - Détaillez des rondelles de crumble congelé à l'aide de votre emporte pièce d'un diamètre légèrement inférieur à celui de vos cocottes et soulevez-les à l'aide de votre petite spatule coudée pour les déposer sur le poisson.
 - Placez sous le grill pendant 3 à 4 minutes suivant les fours. Servez tout chaud!
-

Dernière Chance pour vous offrir un Thermomix Black Edition!

Pour tous ceux qui rêvent d'un Thermomix noir , les tout derniers exemplaires de la TM6 Black Limited Edition sortiront en novembre !!!!!!!

Soyez rapide car plus de stock = plus de stock. Appelez moi vite au

0477 57 11 98

Attention : – Lors de l'achat de l'édition Black, il n'y aura pas de promotion du mois.

-L'édition Black est livrée uniquement avec livre, au même prix que le Thermomix blanc avec livre : 1399.00€.



Vous avez rêvé votre TM6 en noir?

Il est proposé au Benelux et ce **du 1er au 30 novembre 2022 au prix de 1399,00 € en Belgique et aux Pays-Bas.**

Cette LIMITED BLACK EDITION est une production one-shot, donc jusqu'à épuisement des stocks!

'Un rêve devient noir' pour les décideurs rapides!

**Vous désirez le commander?
N'hésitez pas à m'appeler
directement au**

0477 57 11 98

Où acheter un Thermomix en Belgique ? Démonstrations Thermomix et ateliers culinaires Novembre 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 !**

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 ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- vendredi 25 novembre à 18h30
- lundi 28 novembre à 18h30
- mardi 29 novembre à 18h30
- mercredi 30 novembre à 18h30
- jeudi 1 décembre à 18h30
- vendredi 2 décembre à 18h30
- lundi 5 décembre à 18h30
- mardi 6 décembre à 18h30
- jeudi 8 décembre à 18h30
- vendredi 9 décembre à 18h30
- lundi 12 décembre à 18h30
- mardi 13 décembre à 18h30
- mercredi 14 décembre à 18h30
- jeudi 15 décembre à 18h30
- vendredi 16 décembre à 18h30
- lundi 19 décembre à 18h30
- mardi 20 décembre à 18h30
- mercredi 21 décembre à 18h 30

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 Novembre 2022, vous profitez de la promotion suivante

A l'achat d'un TM6 vous recevrez le tout dernier Thermomix® Cutter ! *

1 TM6 + UN CUTTER GRATUIT* valeur €125 AVEC LIVRE:

▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (valeur. 1399,00€)

▶ 1x Thermomix® Cutter (valeur. 125,00€)

@ 1399,00€ au lieu de 1524,00€

1 TM6 + UN CUTTER GRATUIT* valeur €125 SANS LIVRE:

▶ 1 x Thermomix® TM6 sans livre (valeur. 1369,00€)

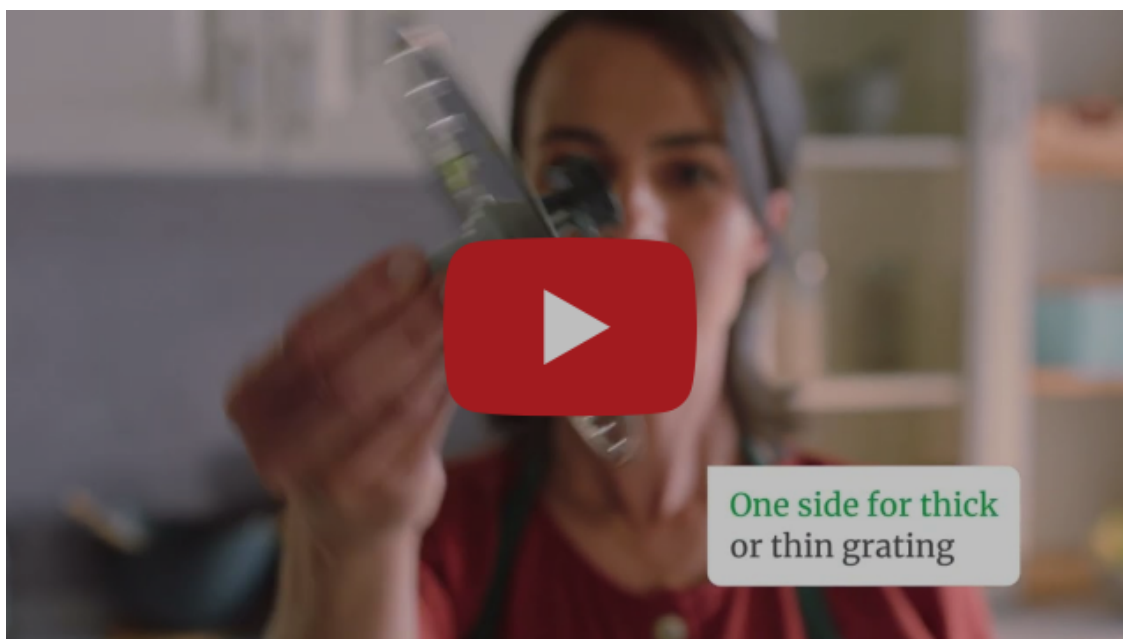
▶ 1 x Thermomix® Cutter (valeur. 125,00€)

@ 1369,00€ au lieu de 1494,00€

*Le Cutter est le nouvel accessoire officiel de Thermomix®, qui sortira au Benelux en 2023. La livraison du Thermomix® Cutter n'est possible qu'à partir de février 2023, sous réserve de stock. Le Cutter permet de râper et de couper en tranches, même en quartiers, des fruits, des légumes, du fromage et plus encore !

TERMES ET CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en novembre 2022 – Commandé en novembre 2022 et payé en décembre 2022
 - ▶ Uniquement pour les clients particuliers du Benelux
- ▶ PAS lors d'un achat à crédit (car il ne s'agit pas d'un coût supplémentaire).
 - ▶ NON cumulable avec d'autres promotions



Cutter

Organisez votre atelier culinaire 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 maîtriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

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

Lors du mois de Novembre 2022 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 30/04/2022) 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 2022 **LE CHOIX ENTRE CES 2 POSSIBILITEES: 1. SOIT un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (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

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.

Action spéciale Halloween du 28/10 au 31/10! Un TM6 acheté, un Thermomix Toy offert!

Lors du prochain week-end d'Halloween et seulement pendant ce week-end (du 28/10 au 31/10 inclus), vous recevrez en gratuitement cadeau à l'achat d'un TM6 le Thermomix® Toy d'une valeur de **95,00 €**

Prix TM6 sans livre et Thermomix® Toy au prix du Prix TM6 sans livre= 1369 euros

Vous désirez le commander? Contactez moi vite au 0477 57 11 98 ou sur gourmantissimes@gmail.com

-Promotion non valable sur les achats à crédit.

-Non cumulable avec d'autres promotions.

Mais qu'est-ce que le Thermomix® Toy?

Que peut faire le Thermomix® Toy ?



Le Thermomix® Toy est le moyen ultime de faire découvrir la cuisine aux enfants de manière sûre, amusante et éducative! Le Thermomix Toy est un jouet TM5 livré avec un bol mélangeur complet, un fouet, une spatule et un Varoma!

Grâce à la lame en plastique, il est sans danger pour les enfants. Cette version jouet très réaliste est également livrée avec sa propre clé Cook avec 5 recettes numériques, que les enfants peuvent facilement réaliser étape par étape grâce à une cuisine guidée! Grâce aux étapes de recettes préprogrammées et à la fonction de balance intégrée, la création de votre enfant est une réussite assurée!

Les recettes qui sont sur la petite Cook-key :

- Smoothie à la banane
 - Milkshake au chocolat
 - Yaourt aux fraises
 - Pâte à muffins
 - Lait au chocolat
- Le Thermomix Toy est le moyen idéal pour que votre enfant développe ses compétences en cuisine. Un cadeau original pour la Saint Nicolas ou pour Noël.



Bouchées de volaille, butternut , citron confit (recette menu Thermomix en vidéo)

Un menu comme je les aime au Thermomix où tout cuit en même temps , sans surveillance, afin de réaliser un bon repas sain et équilibré. Et retrouvez la recette complète tout en vidéo en fin d'article.



Bouchées de volaille, butternut , citron confit (recette menu

Thermomix en vidéo)

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 Please enter a valid asin

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g d'aiguillettes de poulet marinées avec un peu d'huile d'olive et de zeste de citron

- 40 g de citron confit au sel
- le zeste d'un citron jaune
- 50 g d'échalote
- 10 g de feuilles de persil plat
- 10 g de feuilles de coriandre
- 350 g de butternut coupé en dés
- 60 g d'oignon
- 10 g d'huile d'olive
- 350 ml de bouillon de légumes
- 50 g de jus d'orange et le zeste d'une orange
- 130 g pois chiches
- 150 g de couscous
- une cuillère à café de sel
- 10 g d'huile d'olive

Matériel

- Pour avoir un zeste très fin: une râpe Microplane. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



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

Préparation

- Versez les 150 g de couscous dans un plat avec 10 g d'huile d'olive et la cuillère à café rase de sel. Recouvrez avec 150 ml d'eau tiède. Mélangez avec une fourchette et laissez reposer.
- Placez les 500 g de poulet dans le bol et mixez 6 s / vit 6. Réservez au frais.
- Placez dans le bol 50 g d'échalote, 10 g de persil, 10 g de coriandre, le zeste fin d'un citron et les 35 g de citron confit au sel. Mixez 5 s/ vit 5. Rabattre et remixez 5 s/ vit 5.
- Mélangez cette préparation à la viande de poulet haché

et formez des petites boulettes d'environ 50 g. Placez les boulettes dans le Varoma et réservez au frais. Placez les 60 g d'oignon dans le bol et 10 g d'huile d'olive; mixez 5 s/ vit 5. Rabattez les projections à l'aide de la spatule. Cuisez 5 minutes/ 100°/ vit 1.

- Ajoutez 350 g de bouillon de légume, 50 g de jus d'orange et le zeste fin d'une orange.
- Placez les dés de butternut dans le panier cuisson. Positionnez le Varoma contenant les boulettes de volaille ainsi que le plateau du Varoma dans lequel vous aurez placé la graine de couscous et les pois chiches sur le bol.
- Cuisez 25 mn / Varoma/ vitesse 1.
- Réservez l'ensemble du Varoma et le panier cuisson.
- Mixez le contenu du bol 30 s/ vit 10. Votre bouillon est prêt.
- Servez les bouchées de volaille avec les légumes et la graine; versez un peu de bouillon par-dessus et en parsemez de petites feuilles de coriandre.



Bouchées de volaille,
butternut , citron confit
(recette menu Thermomix en
vidéo)

Recette en Vidéo

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations Thermomix et ateliers culinaires Octobre 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 !**

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 ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre (y compris le week end et jours fériés)!**

- mercredi 2 novembre à 18h30
- jeudi 3 novembre à 18h30
- lundi 7 novembre à 18h30
- mardi 8 novembre à 18h30
- mercredi 9 novembre à 18h30
- lundi 14 novembre à 18h30
- mardi 15 novembre à 18h30
- mercredi 16 novembre à 18h30
- jeudi 17 novembre à 18h30
- vendredi 18 novembre à 18h30
- lundi 21 novembre à 18h30
- mardi 22 novembre à 18h30
- mercredi 23 novembre à 18h30
- jeudi 24 novembre à 18h30
- vendredi 25 novembre à 18h30
- lundi 28 novembre à 18h30
- mardi 29 novembre à 18h30
- mercredi 30 novembre 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 Octobre 2022, vous profitez de la promotion suivante

SPECIAL COMBI PACK SANS LIVRE DE BASE:

► 1 x Thermomix® TM6 **SANS livre de base** (d'une valeur de 1369,00€)

► 1 bol de mixage supplémentaire TM6 (d'une valeur de 245,00€)
@ **1395,00€** au lieu de 1614,00€

= un avantage client de 219,00€ SI LE THERMOMIX® EST ACHETE SANS LIVRESPECIAL COMBI PACK AVEC LIVRE DE BASE:

► 1 x Thermomix® TM6 (d'une valeur de 1399,00€)

► 1 bol de mixage supplémentaire TM6 (d'une valeur de 245,00€)
@ **1425,00€** au lieu de 1644,00€

= un avantage client de 219,00€!!

= un bol à 26,00€ !!!!

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CES PACKS:

► Commandé et payé en octobre 2022 – Commandé en octobre 2022 et payé en novembre 2022

► Uniquement pour clients particuliers au Benelux

► PAS d'application lors d'une vente à crédit

► NON cumulable avec d'autres actions Si le client ne souhaite pas bénéficier de notre packs, il peut toujours acquérir le Thermomix® TM6 AVEC LIVRE à 1399,00€ ou SANS LIVRE à 1369,00€.



Organisez votre atelier culinaire 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 maîtriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

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

Lors du mois d'octobre 2022 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 30/04/2022) 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 2022 **LE CHOIX ENTRE CES 2 POSSIBILITEES:1. SOIT un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (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

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

- 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...)

- 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

- 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.

Températures et mode de cuisson pour votre Thermomix en mode manuel en fonction des différents aliments

C'est une question qui revient souvent de la part de mes clientes et clients:

Comment savoir quelle température, vitesse et degrés de cuisson à utiliser suivant les aliments quand j'utilise mon Thermomix en mode manuel donc sans suivre une recette en pas à pas où tout est déjà indiqué? C'est pour cela que le document que je vous propose vous aidera énormément et vous guidera en fonction des aliments pour les hacher, broyer, cuire, cuire vapeur.

Pour accéder à l'entièreté du document cliquez sur les petits flèches en bas à gauche de la première page ou téléchargez le pdf complet en cliquant sur le lien en fin de page.

utilisation mode manuel température de cuisson

Télécharger ce document en cliquant [ICI](#).

Où acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations Thermomix et ateliers culinaires Septembre 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 !**

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 ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- jeudi 1 septembre à 18h30
- vendredi 2 septembre à 18h30
- lundi 5 septembre à 18h30
- mardi 6 septembre à 18h30
- jeudi 8 septembre à 18h30
- vendredi 9 septembre à 18h30
- lundi 12 septembre à 18h30
- mardi 13 septembre à 18h30
- mercredi 14 septembre à 18h30
- jeudi 15 septembre à 18h30
- lundi 19 septembre à 18h30
- mardi 20 septembre à 18h30
- jeudi 22 septembre à 18h30
- vendredi 23 septembre à 18h30
- lundi 26 septembre à 18h30
- mardi 27 septembre à 18h30
- jeudi 29 septembre à 18h30
- vendredi 30 septembre à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

De plus en Septembre 2022, vous profitez de la promotion suivante

OFFRE D'UN « SPECIAL COMBI PACK » SANS LIVRE DE BASE:

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 **SANS livre de base** (d'une valeur de 1369,00€)
- ▶ 1 bol de mixage supplémentaire TM6 (d'une valeur de 245,00€)
@ **1395,00€** au lieu de 1644,00€
- = **un avantage client de 249,00€ SI LE THERMOMIX® EST ACHETE SANS LIVRE**

OFFRE D'UN « SPECIALCOMBI PACK » AVEC LIVRE DE BASE:

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 (d'une valeur de 1399,00€)
- ▶ 1 bol de mixage supplémentaire TM6 (d'une valeur de 245,00€)
@ **1425,00€** au lieu de 1644,00€
- = **un avantage client de 219,00€!!**
- = **un bol à 26,00€ !!!!**

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CE PACK:

- ▶ Commandé et payé en septembre 2022 – Commandé en septembre 2022 et payé en octobre 2022
 - ▶ Uniquement pour clients particuliers au Benelux
 - ▶ PAS d'application lors d'une vente à crédit
 - ▶ NON cumulable avec d'autres actions

Si vous ne souhaitez pas bénéficier de notre « Special Combi Pack », vous pouvez toujours acquérir le Thermomix® TM6 AVEC LIVRE à 1399,00€ ou SANS LIVRE à 1369,00€.

Organisez votre atelier culinaire 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 maîtriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

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

Lors du mois d'e Septembre 2022 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 30/04/2022) 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 2022 **LE CHOIX ENTRE CES 2 POSSIBILITEES:**
 1. **SOIT un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (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

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.