

# Bœuf et champignons, sauce moutarde aux herbes (recette menu Thermomix en vidéo)

Un nouveau menu tout en un réalisé en moins d'une demi heure, sans surveillance grâce à votre Thermomix! Vous trouverez la vidéo de cette recette en fin d'article.



Bœuf et champignons, sauce moutarde aux herbes (recette menu Thermomix en vidéo)

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

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

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en

toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...**Pour assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

# Ma Cuisine Basse Température Best of - Tome 6



Danielle Lions

Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

**Temps de préparation: 5 minutes**

**Temps de cuisson: 20 minutes**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 300 g d'oignon
- 20g de gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 550 g de champignons bruns ou un mélange de champignons des bois
- 700 g d'entrecôte coupée en lamelle fines
- 250 ml d'eau
- 50 ml de vin blanc
- 15 g de thym citron
- 1 branche de romarin
- 20 g persil

- 6 g Paprika fumé
- 2 jaunes
- 100 g de crème épaisse
- 10 g moutarde

## Préparation

- Placez les 300 g d'oignon, les 20 g de gousses d'ail, 10 g d'huile d'olive dans le bol. Mixez 5 s/ vit 5. Rabattre les projections à l'aide de la spatule.
  - Cuisez 5 mn/ 120°/ vit 1. Réservez. Ne nettoyez pas le bol.
  - Ajoutez les 250 ml d'eau et 50 ml de vin blanc, les 15 g de thym citron, le romarin, les 20 g de persil, les 6 g de paprika fumé : ce bouillon sera la base de votre sauce.
  - Placez les champignons dans le Varoma et cuisez 12 minutes/ Varoma/ vit 1. Réservez les champignons.
  - Filtrez le contenu du bol au travers du panier cuisson en prenant soin de bien garder ce bouillon. Reversez le bouillon dans le bol. Ajoutez les oignons réservés ainsi que les 2 jaunes, les 10 g de moutarde et les 100 g de crème épaisse . Mixez 5s / vit 5.
  - Placez la viande en lamelle dans le bol avec la sauce et cuisez 4 minutes/ 65°/Sens inverse/ vit 1.
  - Servez tout chaud parsemé de persil ou de feuilles de thym frais.
-

# Confiture de mûres, verveine

C'est la pleine saison des mûres! Profitons en pour faire une bonne confiture originale parfumée à la verveine.

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



Confitures de mûres et verveine

## Ingrédients :

- 750 g de mûres
- 500 g de sucre
- 10 à 15 g de feuilles de verveine fraîches
- le zeste d'un citron et 15 g de son jus
- 15 g de pectine

# Préparation

- Détachez les feuilles de verveine.



Détachez les feuilles de verveine.

- Versez tous les ingrédients dans la casserole de cuisson. Portez à ébullition et cuire à feu vif 20 mn en remuant très souvent. Mixez finement.



Versez tous les ingrédients sauf l'arôme de violette dans la casserole de cuisson

- Passez au moulin à légume ou au chinois la confiture de manière à en ôter les petits pépins et les feuilles de verveine.



Passez au moulin à légume

- Versez dans vos pots à confiture (bien propres et stérilisés!). Laisser refroidir et régalez vous...Gardez vos pots de confitures au frais.



Confitures de mûres et verveine (recette confiture au Thermomix)

---

# Salade estivale de carotte à l'orientale (recette classique et version Thermomix)

Une salade gourmande, light et économique aux notes orientales qui vous emmènera aux pays des mille et une nuits, qui vous régalerà aussi bien l'été que l'hiver.

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



Salade estivale de carotte à l'orientale

**Matériel**



- Pour le zeste je vous conseille de vous équiper d'une râpe Microplane qui vous donnera un zeste râpé 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

- Un éplucheur à légume pour réaliser une fine julienne de carotte rapidement sans mandoline. Vous pouvez le commander en cliquant [ici](#)



Éplucheur Légumes, 3 en 1 Éplucheur Pomme de Terre Epluche Legume avec lame en Acier Inoxydable, Économe Julienne Légumes Peeler pour Concombre, Carottes, Tomate, Asperges, Kiwis

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 150 g de carottes épluchées
- 25 g d'oignon rouge épluché
- 80 g de fenouil
- 10 g d'huile d'olive
- 4 g de cumin
- 20 g de jus d'orange
- Sel et poivre
- Pour la présentation: graines de grenade, quelques feuilles de menthe, des amandes grillées salées

Pour la vinaigrette

- 30 g d'huile d'olive supplémentaires pour la vinaigrette

- à la menthe
- 5 g de miel
- le zeste de l'orange
- 30 g de feuille de menthe
- 5 g de vinaigre de riz
- sel et poivre du timut (vous en trouverez en cliquant [ici](#))

## Préparation

Versez 30 g d'huile d'olive, les 5 g de vinaigre de riz, le zeste de l'orange, les 30 g de feuilles de menthe dans un mixeur et mixez 20 s/ vit 6. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre du timut et réservez la vinaigrette.



Réalisez la vinaigrette avec tous les ingrédients

- Ouvrez et détaillez la grenade: pour en ôter facilement les graines commencer par faire 5 entailles sur le dessus de la grenade tout autour du pédoncule, comme sur la photo.



Faire 5 entailles sur le dessus de la grenade tout autour du pédoncule

- Puis ôtez le chapeau avec le pédoncule.



Puis ôtez le chapeau de la grenade

- Vous pouvez voir que les graines sont séparées en segments de peau blanche (5 à 6 par grenade). Coupez alors l'extérieur de la grenade au niveau de chaque segment sans aller trop profondément.



Coupez alors la grenade au niveau de chaque segment

- Puis avec les doigts ouvrez la grenade. Les segments se détachent alors facilement. Il ne reste plus qu'à prélever les graines. Réservez les graines au frais.



Puis avec les doigts ouvrez la grenade

- Réalisez votre fine julienne de carotte.



Détaillez les carottes en

très fins filaments

- Réalisez une fine brunoise d'oignon rouge (petits dés)



Brunoise d'oignon rouge

- Faites de même avec le fenouil.



Ciselez les oignons finement  
ainsi que le fenouil.

- Ciselez finement les feuilles de menthe



Ciselez les feuilles de menthe

- Epépinez et coupez finement le citron confit au sel.



Coupez le citron confit en petits dés

- Placez les carottes, l'oignon rouge, le fenouil, les 10 g d'huile d'olive, les 4 g de cumin , le citron confit et les 20 g de jus d'orange dans une casserole et cuisez à feu doux environ 5 minutes. Réservez au frais puis mélangez vinaigrette et légumes refroidis et versez le tout dans votre plat de présentation. Saupoudrez de feuilles de menthe ciselées, de graines de grenade et éventuellement pour encore plus de fraîcheur ajoutez des quartiers d'orange.



Salade estivale de carotte à l'orientale

---

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

- mardi 23 août à 18h30
- mercredi 24 août à 18h30
- jeudi 25 août à 18h30
- vendredi 26 août à 18h30
- lundi 29 août à 18h30
- mardi 30 août à 18h30
- mercredi 31 août à 18h30
  
- 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](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

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

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

**De plus en Aout 2022, vous profitez de la promotion suivante**

**OFFRE D'UN « SPECIAL COMBI PACK »:**

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



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

**Lors du mois d'août 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



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



## **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.

---

## **Red Margarita (cocktail)**

Quoi de mieux qu'un bon cocktail fruité bien rafraichissant en été à déguster entre amis! !

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

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



Red Margarita (cocktail)

### **Ingrédients pour 4 verres**

- 200 g de fraises
- 130 g de framboises
- 10 g de jus de citron vert (et le zeste pour la décoration du verre)
- 130 ml de tequila
- 40 ml de Grand Marnier
- 25 g de miel
- quelques grappes de groseilles pour la présentation

### **Pour la décoration du verre**

- Un peu de blanc d'œuf
- Un peu de sucre semoule
- le zeste très fin du citron

### **Matériel**

- une râpe Microplane pour obtenir des zestes ultra fins

pour la décoration de vos verres



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 l'ensemble des ingrédients dans votre bol mixeur. Mixez finement.

### **Décoration et dressage**

- Préparez un petit récipient pouvant contenir le haut de vos verres dans lequel vous allez verser du sucre et du zeste de citron très fin (utilisé une râpe Microplane pour cela). Versez un blanc d'œuf dans un autre récipient pouvant également contenir le haut de vos verres. Battez le blanc avec une fourchette de manière à

le rendre bien liquide et plongez les verres dedans. Puis plongez le haut des verres dans le sucre : vous allez ainsi avoir le rebord de vos verres recouvert d'une petite pellicule de sucre...



Puis plongez le haut des verres dans le sucre

- Versez votre Red Margarita dans les verres et servez avec des glaçons. Décorez avec quelques grappes de groseilles.



Red Margarita (cocktail)

---

## **Foccaccia tomates, olives et romarin (recette classique et version Thermomix)**

Un pain aux senteurs de Provence, que vous pouvez réaliser très facilement !

Pour la recette en vidéo spéciale Thermomix de cette recette voir en fin d'article.





Focaccia tomates, olives et romarin

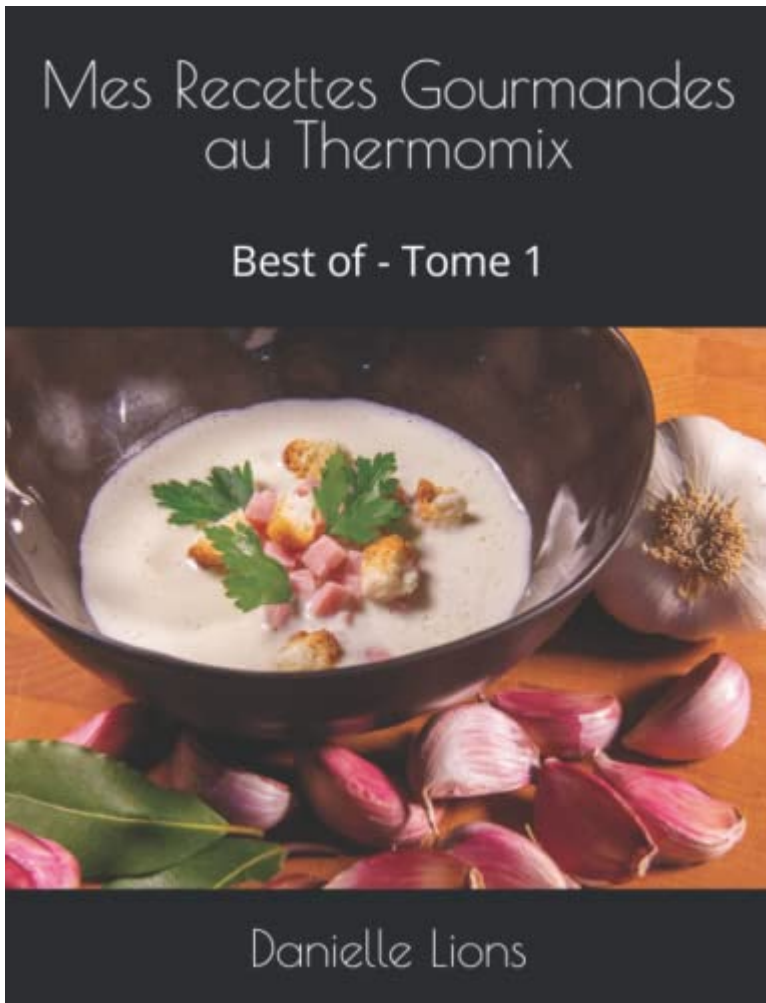
Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

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

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration et dégustation culinaire en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, d'un plat accompagné d'une sauce légère et savoureuse ainsi qu' 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

## Matériel

- Moule à gâteau carré



TAMUME Carré Moules à Gâteaux en Acier Inoxydable pour Moules à Forme Spécifique - Ensemble de 3 Moules à Pâtisserie (Carré)

**Temps de préparation: 2 minutes**

**Temps de pétrissage: 12 minutes**

**Difficulté: facile**

## **Ingrédients pour une foccacia**

- 4 g de levure boulangère sèche
- 250 g d'eau
- 420 g de farine
- 4 g sel
- 40 g d'huile d'olive

- 50 g de tomates confites à l'huile
- 60 g d'olives noires dénoyautées
- 10 g de feuilles de romarin séchées: laissez sécher des branches de romarin à température ambiante pendant plusieurs jours et prélevez les feuilles quand elles sont bien sèches.

## Préparation

- Versez 250 g d'eau et 4 g de levure dans le bol. Mélangez bien ; si vous avez un Thermomix mixez 5 s/ vit 5.
- Ajoutez 420 g de farine, 40 g d'huile d'olive et 4 g de sel dans le bol et pétrir 10 mn.
- Laissez reposer dans le bol pendant 20 mn. Ajoutez les 50 g de tomates confites, les 10 g de romarin séché et les 60 g d'olives noires. Pétrir encore 3 mn.
- Disposez la pâte dans un moule antiadhésif ou huilé. Laissez lever pendant à température ambiante. La pâte doit avoir doubler de volume.



Focaccia

- Préchauffez votre four à 220°C. Enfournez 25 minutes. A la sortie du four badigeonnez avec un peu d'huile d'olive pour donner un côté brillant.



Foccacia tomates, olives et romarin

## Recette en vidéo

---

# Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstration et ateliers culinaires juillet 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 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 (place limitées à 4 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- mardi 23 août à 18h30
- mercredi 24 août à 18h30
- jeudi 25 août à 18h30
- vendredi 26 août à 18h30
- lundi 29 août à 18h30
- mardi 30 août à 18h30
- mercredi 31 août à 18h30
- 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

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

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

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

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

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

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

**OFFRE D'UN « SPECIAL COMBI PACK »:**

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



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...**

– 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...)

– 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



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

**Thermomix® n'est pas épargné de la situation économique actuelle qui connaît de nombreuses augmentations de prix dans divers secteurs. Les prix de l'énergie, de la main d'œuvre et des matières premières explosent, entraînant une forte hausse du prix de production du**

**Thermomix® et donc**  
**A partir du 1° JUILLET 2022 le prix**  
**de vente du TM6 va augmenter.**  
**Dépêchez-vous vite d'acquérir le**  
**vôtre avant le 1° juillet 2022!**

**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 (place limitées à 4 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- vendredi 17 juin à 18h30
- mardi 21 juin à 18h30
- lundi 27 juin à 18h30
- mardi 28 juin à 18h30
- mercredi 29 juin à 18h30
- jeudi 30 juin à 18h30
- vendredi 1° juillet à 18h30
- lundi 4 juillet à 18h30
- mardi 5 juillet à 18h30
- jeudi 7 juillet à 18h30
- vendredi 8 juillet à 18h30
- lundi 11 juillet à 18h30
- mardi 12 juillet à 18h30
- jeudi 14 juillet à 18h30
- lundi 18 juillet à 18h30
- mardi 19 juillet à 18h30

- mercredi 20 juillet à 18h30
- vendredi 22 juillet à 18h30
- mardi 26 juillet à 18h30
- mercredi 27 juillet à 18h30

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

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

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

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

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

**De plus en JUIN 2022, vous profitez de la promotion suivante**

**POUR TOUT ACHAT DE:**

- ▶ 1 x Thermomix® TM6

**LE CLIENT RECOIT GRATUITEMENT:**

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

**CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:**



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

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 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...)

– 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



## Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

Recette hyper classique mais tellement gourmande! J'aime le Tiramisu bien onctueux et votre Thermomix va vous permettre de le réaliser en quelques minutes ; vous n'aurez plus qu'à monter vos verrines.

J'aime également qu'il soit bien parfumé: je vais vous livrer ma petite astuce de manière à utiliser un sucre vanillé naturel qui va amener cette touche encore plus gourmande. Ce sucre, réalisé grâce à votre Thermomix, est le secret de la

réussite de cette recette.



Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

**Et pour encore plus de facilité suivez la recette en vidéo en bas de l'article!**

**Abonnez-vous à ma chaîne YouTube et suivez bientôt mes recettes live en direct!**

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

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

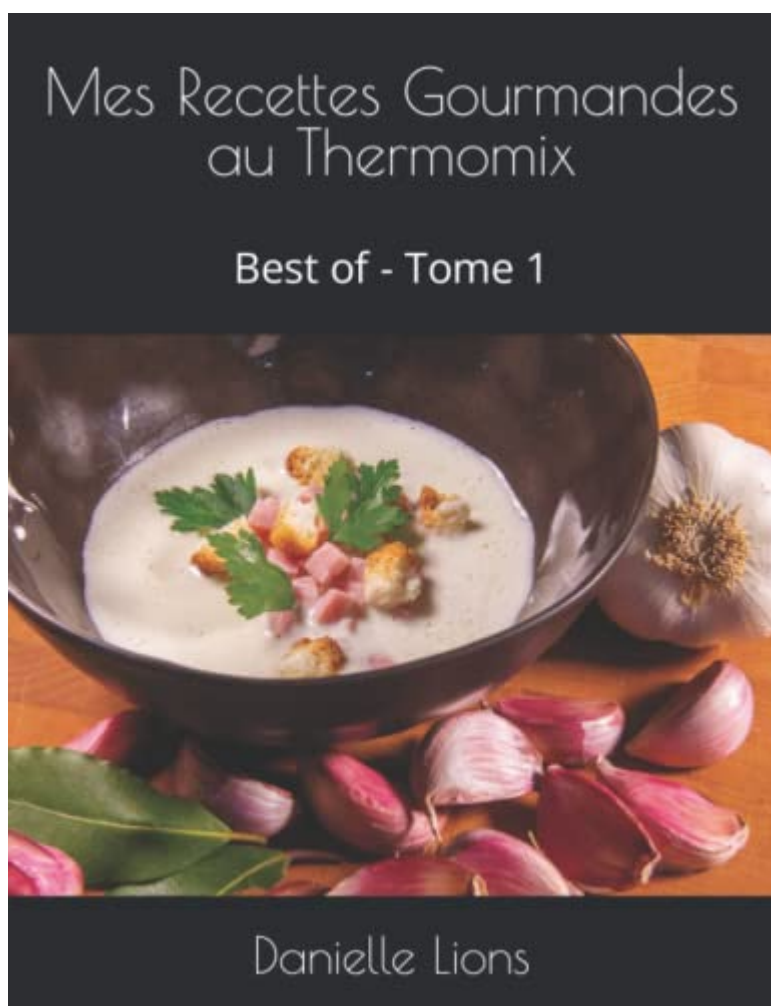
Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il



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: aucun**

**Difficulté: facile**

## **Ingrédients pour 4 verrines**

- 10 g de gousse de vanille séchées: quand vous prélevez les grains de vanille sur une gousse , surtout ne jetez pas cette dernière. Laissez-la sécher à température ambiante pendant plusieurs jours jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche. Faites ainsi à chaque fois que vous prélevez les grains d'une gousse. Gardez les gousses séchées dans une boîte hermétique et quand vous en avez suffisamment vous en mixerez 10 g avec 100 g de sucre en poudre( voir ci-dessous ). Vous aurez besoin de 70 g de ce sucre vanillé pour la recette.
- une tasse de café froid
- des biscuits à la cuillère
- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 50 g de jaune d'œuf
- 100 g de mascarpone
- cacao en poudre

## **Préparation**

- Commencez par préparer votre sucre vanillé: versez 100 g de sucre en poudre dans le bol avec 10 g de gousse de vanille séchée et mixez 30 secondes/ vit 10. Ce sucre se conserve dans un pot hermétique.
- Préparez une tasse de café: il vous servira à imbiber vos biscuits. Attention: le café doit être refroidi quand vous plongerez vos biscuits dedans.
- Positionnez le fouet dans le bol. Versez 250 g de crème fraîche liquide entière dans le bol avec 20 g de sucre

vanillé. Remplacez le couvercle du bol sans le capuchon . Mixez 1 mn/ vit 3.5 . Surveillez votre crème au travers de l'orifice du couvercle: la prise de la crème peut parfois prendre plus ou moins de temps selon la qualité de cette dernière ( entre 40 secondes et 1 minute). Réservez la crème montée dans un grand bol et placez au frais.

- Nettoyez le bol et le fouet. Remplacez le fouet dans le bol. Versez 50 g de jaune d'œuf et les 50 g de sucre vanillé restant dans le bol. Mixez 1 mn/ vit 3.5 .
- Ajoutez les 100 g de mascarpone dans le bol et mixez de nouveau 1 mn/ vit 3.5 .
- Versez le mélange mascarpone/ jaune d'œuf avec la crème que vous aviez réservée au frais. Mélangez délicatement avec une maryse.
- Puis trempez vos biscuits rapidement dans le café. Placez quelques morceaux de biscuits dans le fond des verrines. Recouvrez avec la crème mascarpone et recommencez jusqu'à remplir vos verrines.
- Saupoudrez de cacao en poudre. Vous pouvez râper également des petits copeaux de chocolat par dessus pour amener une touche de croquant.
- Placez au frais pendant au minimum 3 heures et dégustez avec volupté!

## **Recette en vidéo**

---

# Saumon au vert (recette Thermomix)

Un plat menu all in one délicieux réalisé en moins de 30 minutes sans avoir à surveiller quoi que ce soit...Et c'est possible grâce au Thermomix. Vous n'avez plus qu'à vous régaler.

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



Saumon au vert (recette Thermomix en vidéo)

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

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

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en

toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...**Pour assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

# Ma Cuisine Basse Température Best of - Tome 6



Danielle Lions

Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

**Temps de préparation: 10 minutes**

**Temps de cuisson: 28 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 dos de saumon d'environ 180 g chacun, légèrement marinés avec un peu de jus de citron vert et de l'huile d'olive
- 2 blancs de poireaux coupés en rondelles
- 150 g d'oignon épluché
- deux gousses d'ail épluchées
- 20 g de beurre

- 100 g de feuilles de laitue coupées grossièrement
- 200 ml de bouillon de volaille
- 30 g de feuilles de persil
- 6 g de curry en poudre
- 20 g de crème fraîche liquide entière
- 30 g de ricotta

## Préparation

- Placez 150 g d'oignon, 2 gousses d'ail et 20 g de beurre dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Utilisez la spatule pour rabattre les projections. Cuisez 5 mn/ 100°/ vit 1.
- Ajoutez 100 g de feuilles de laitue grossièrement coupées ainsi que 200 g de bouillon de légume.
- Placez les rondelles de poireaux dans le Varoma et posez celui-ci sur le couvercle. Cuisez 18 mn/ 100°/ vit 1.
- Placez le saumon sur le plateau du Varoma et poursuivez la cuisson selon l'épaisseur de vos morceaux 3 à 4 minutes/ Varoma/vit 1.
- Réservez le saumon et les poireaux de côté.
- Ajoutez 30 g de feuilles de persil, les 20 g de crème, les 30 g de ricotta et les 6 g de curry dans le bol. Mixez 40 s / vit 10. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Saumon au vert (recette Thermomix en vidéo)

Recette Thermomix en Vidéo:

---

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

Thermomix® n'est pas épargné de la situation économique actuelle qui connaît de nombreuses augmentations de prix dans divers secteurs. Les prix de l'énergie, de la main d'œuvre et des matières premières explosent, entraînant une forte hausse du prix de production du Thermomix® et donc

**A partir du 1° JUILLET 2022 le prix de vente du TM6 passera de 1296 euros à 1399,00€ TTC. Dépêchez-vous vite d'acquérir le vôtre avant le 1° juillet 2022!**

**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 (place limitées à 4 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- lundi 23 mai 2022 à 18h30 (complet)
- mardi 24 mai 2022 à 18h30 (complet)
- mercredi 25 mai 22 à 18h30 (complet)
- jeudi 26 mai 2022 à 18h30
- vendredi 27 mai 2022 à 18h30
- lundi 30 mai 2022 à 18h30
- mardi 31 mai à 18h30
- jeudi 02 juin 2022 à 18h30
- vendredi 03 juin 2022 à 18h30
- mardi 07 juin à 18h30
- mercredi 08 juin à 18h30
- jeudi 9 juin à 18h30
- vendredi 10 juin à 18h30

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

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

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

**Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement**

**rien que pour vous! Commandez directement au 0477 57 11 98...N'hésitez plus, votre Thermomix est à votre disposition dès son paiement !**

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

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

**EN MAI 2022,**

**POUR TOUT ACHAT DE:**

▶ 1 x Thermomix® TM6

**LE CLIENT RECOIT GRATUITEMENT:**

▶ 1 x Sac de transport Thermomix® (Valeur = 54,45€)

**CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CE CADEAU:**

▶ Commandé et payé en mai 2022

▶ Uniquement pour clients particuliers au Benelux

▶ NON cumulable avec d'autres actions

PAS d'application lors d'une vente à crédit



sac Thermomix

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





# Brioche aux pommes, raisins et noix de pécan

Bientôt Pâques, ses œufs en chocolat mais aussi ses brioches! Cette année je vous dévoile la recette que ma grand-mère maternelle réalisait avec les pommes de son jardin. J'y ai juste ajouté les noix de pécan qui amènent le petit plus gourmand qui va vous faire encore plus craquer!

Cette pâte à brioche est assez liquide; il faut donc la cuire dans un moule à cake.

**POUR LA RECETTE AU THERMOMIX [cliquez ici.](#)**



Brioche aux pommes, raisins et noix de pécan

# Matériel

- un moule à cake en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake  
Silicone Terre Cuite

- un robot pâtissier ou un Thermomix: si utiles dans votre cuisine pour réaliser parfaitement toutes vos pâtes et plus encore avec le Thermomix.



KitchenAid 5K45SSE0B Classic Robot pâtissier Noir 4,3 L

## Ingrédient pour une brioche

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 25 ml de lait
- 40 g de sucre en poudre
- 10 g de levure boulangère sèche
- 150 g de beurre mou coupé en morceaux
- 5 g d'extrait de vanille
- 5 g d'épices à vin chaud ou à spéculos (chez girofle et cannelle)
- 2 g de sel
- un jaune d'œuf pour dorer votre brioche avant cuisson
- 200 g de pommes

- 25 g de sucre en poudre
- sirop d'érable
- 30 g de noix de pécan
- 30 g de raisins secs

## Préparation

- Commencez par préparer la garniture: pelez les pommes et ôtez le cœur avec les pépins. Coupez les pommes en petits dés.



Détaillez les pommes en petits dés

- Faites-les revenir dans une casserole avec 25 g de sucre et une petite noix de beurre. Ils faut qu'elles restent un peu croquantes. Réservez.



Cuisez les pommes avec une noix de beurre et le sucre

- Faites tremper les raisins dans un peu d'eau chaude (ou si vous préférez un peu d'alcool comme du cognac ou calvados) pour les réhydrater. Réservez.



Trempez les raisins secs dans un peu d'eau chaude

- Mélangez les noix de pécan avec un peu de sirop d'érable, juste pour bien les enrober.



Mélangez les noix de pécan avec le sirop

- Délayez la levure dans les 25 ml de lait.



Délayez la levure

- Tamisez la farine dans un grand bol. Ajoutez le sucre, le sel.



Tamisez la farine

- Battez les œufs légèrement avec une fourchette.



Battez les œufs rapidement

- Puis ajoutez les œufs battus, l'extrait de vanille, les

épices à vin chaud et la levure dissoute dans le lait à la farine. Pétrissez pendant 5 minutes pour obtenir une pâte assez dense. Puis ajoutez au fur et à mesure le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez encore 5 mn : le beurre doit être complètement incorporé à la pâte.



Pétrissez

- Ajoutez alors les pommes, les raisins et les 3/4 des noix de pécan. Vous saupoudrez le dernier quart des noix sur la brioche juste avant d'enfourner. Versez la pâte obtenue dans un grand récipient et recouvrez-la d'un torchon humide. Laissez lever la pâte pendant 1 heure 30 à 2 heures: elle doit avoir doublé de volume. Si votre four peut chauffer à 30 ° utilisez-le alors pour faire lever la pâte à l'intérieur de celui ci.



Laissez lever la pâte

- Beurrez un moule à cake ou utilisez un moule à cake anti

adhésif; dégazez la pâte et versez-la dans votre moule. Refaites lever la pâte pour qu'elle arrive à la lisière du moule.

- Badigeonnez le dessus de la brioche avec un peu d'œuf battu. Puis saupoudrez du reste de noix de pécan. Enfournez 30 minutes à 180°.



Brioche aux pommes, raisins et noix de cajou

---

**Poulet Saté, cacahuètes (menu**



# recette Thermomix en vidéo)

Un plat d'inspiration asiatique et surtout réalisé en 30 minutes sans rien surveiller avec votre Thermomix! Et suivez la recette en vidéo en fin d'article pour encore plus de facilité!



Poulet Saté, cacahuètes (menu recette Thermomix en vidéo)

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

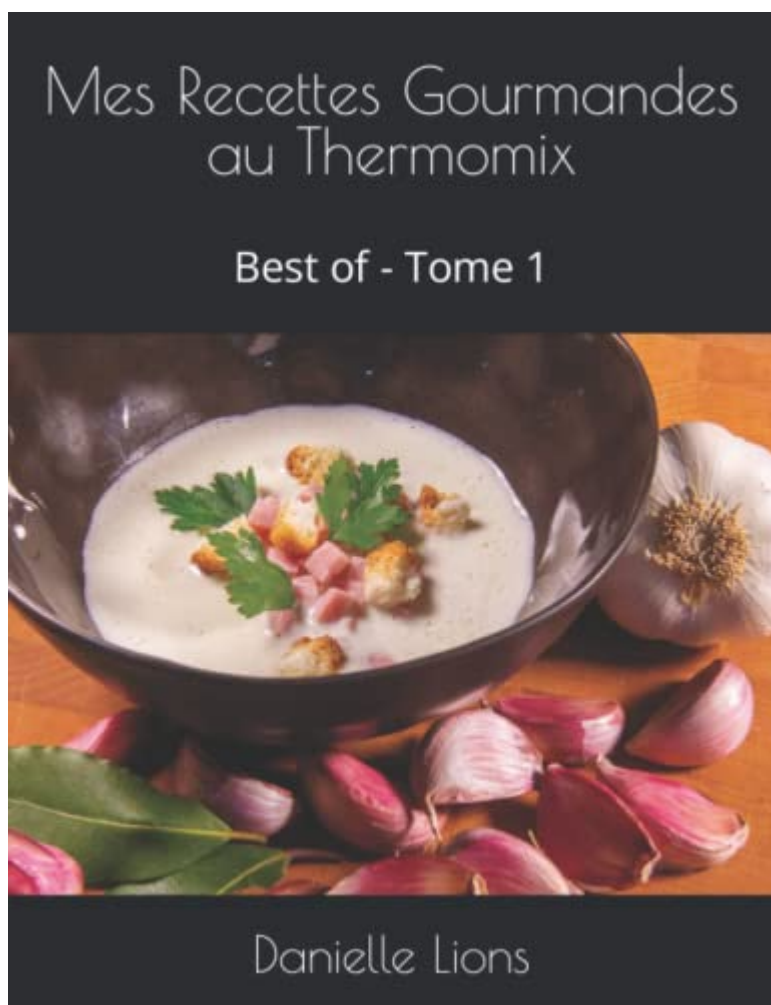
**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

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**

- 180 g d'aiguillettes de poulet par personne légèrement marinées avec un peu d'huile de sésame et de la sauce soja
- 120 g d'oignon
- 3 gousses d'ail
- 5 g de gingembre frais
- 10 g d'huile d'arachide
- 6 g d'épices Saté (magasins spécialisés en épices ou [cliquez ici](#))
- 40 g de pâte de cacahuètes **non sucrée** ( dans les épiceries bio)
- deux patates douces épluchées et coupées en petits dés
- 20 g de concentré de tomate
- 350 ml de bouillon de légume
- deux cuillérées à soupe de crème de coco
- cacahuètes salés pour la présentation
- coriandre en feuilles

## **Préparation**

- Placez 5 g de gingembre, 120 g d'oignon, les 3 gousses d'ail et les 10 g d'huile d'arachide dans le bol et mixez 5 s / vit 5. Rabattez les projections avec la spatule et cuisez 5 mn / 100° / vit 0.5.
- Ajoutez les 40 g de pâte de cacahuète, 20 g de concentré de tomate, les 6 g d'épices Saté et 350 ml de bouillon de légume.
- Positionnez les dés de patates douces dans le Varoma et

cuissez 15 mn/ Varoma/ vit 1.

- Placez le poulet sur le plateau du Varoma et poursuivez la cuisson 10 mn/ Varoma/ vit 1.
- En fin de cuisson réservez le poulet et les patates douces. Ajoutez deux cuillérées à soupe de crème de coco dans le bol et mixez la sauce 40 s/ vit 10.
- Versez la sauce dans les assiettes et placez les dés de poulet et de patates douces sur la sauce. Parsemez de cacahuètes salés et de feuilles de coriandre.

## **Recette en vidéo**