Tableau des températures de cuisson pour la cuisson sous vide basse température au Thermomix

Le mode de cuisson sous vide basse température est une mode de cuisson qui va vous permettre de cuisiner comme un professionnel.

Et bien sûr votre TM7, ce fantastique robot culinaire (ainsi que l'ancien TM6) possède le programme « Sous vide » qui va vous permettre de faire des cuissons fabuleuses , comme un grand chef.

Qu'est ce que la cuisson sous vide basse température

C'est une méthode de cuisson sous vide basse température révolutionnaire, utilisée par les chefs de restaurants depuis déjà quelques années.

Peu à peu elle arrive dans nos cuisines ménagères et c'est un plus extraordinaire dont il serait vraiment dommage de se passer.
La technique est en fait assez simple: l'aliment est mis dans un sachet sous vide à l'aide d'une machine à emballer sous vide et cuit dans un bain marie dont on peut régler la cuisson au degré près. Cette cuisson s'effectuant à des températures beaucoup plus faibles (en général aux alentours de 55 à 65 ° pour les viandes et poissons, 85° pour les légumes plus durs -carottes, pommes par exemple-) elle nécessite un temps plus long mais contrôlé. Un peu de patience dans ce monde de vitesse mais quel résultat au final!
Il faut savoir que cuisson sous vide, cuisson sous vide basse température sont des qualifications qui désignent exactement ce même mode de cuisson.

Pour plus d’explication sur cette cuisson particulière cliquez ici.

De quel matériel avez -vous besoin?

Bien sur une sous videuse pour mettre vos aliments sous vide. je vous conseille la marque « Foodsaver »

FoodSaver Machine Sous Vide avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter, fonction marinade, inclus sacs de mise sous vide assortis et adaptateur intégré [FFS017X]

Mais également un disque spécial , le couvre lame éplucheur , à placer dans le bol- sur les lames de coupe. Vous pouvez l’acheter en ligne sur le site officiel Thermomix Belgique en cliquant ici.

Exemples de recettes que vous pouvez réaliser avec ce mode de cuisson. Cliquez sur les noms pour accéder aux recettes

Thon basse température et espuma de chou romanesco

Carpaccio surprise d’ananas

Roulé de dinde ail des ours et oignon confit

Poire, crumble chocolat et crème anglaise

LES TABLEAUX de TEMPERATURES

Vous êtes très nombreux à rechercher les s températures en fonction des aliments pour la cuisson sous vide basse température à l’aide de votre Thermomix . Voici donc des tableaux indicatifs:

Volaille

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Filet de poulet	2,5 cm	63	1,5 h	3 h
Cuisse de poulet	Entière	74	2 h	6 h
Cuisse de poulet (effilochée)	Cuisse entière	74	6 h	8 h

Fruits de mer

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Gambas	Entier	58	30 min	1 h
Calamar	Entier	60	45 min	1,5 h
Homard (queue)	Entier	54	45 min	1,5 h
Moules	Entier	85	30 min	1 h

Bœuf

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Steak (bien cuit)	2,5 cm	65	1,5 h	2 h
Steak (à point)	2,5 cm	54	1,5 h	2 h
Steak (saignant)	2,5 cm	50	1,5 h	2 h
Burger	2 cm	58	45 min	1,5 h
Boulette de viande	150 g	65	1 h	2 h
Côte de bœuf (à point)	3 cm	54	1,5 h	3 h
Ragoût de bœuf	500 g	78	12 h	12 h

Légumes

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Pomme de terre	2–3 cm	90	90 min	2 h
Asperge	2 cm	85	45 min	1,5 h
Betterave	Entière	85	3 h	3 h
Brocoli (fleurettes)		85	30 min	1 h
Haricots verts	Entier	85	45 min	1,5 h
Carotte	1–2 cm	85	1 h	2 h

Poisson

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Filet de cabillaud	2,5 cm	54	30 min	1 h
Filet de saumon (bien cuit)	2,5 cm	52	45 min	1,5 h
Filet de saumon (mi-cuit)	2,5 cm	46	45 min	1,5 h

Porc

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Poitrine de porc	500 g	80	12 h	12 h
Côtelette	2,5 cm	60	1 h	2 h
Filet mignon	2,5 cm	60	1 h	2 h
Épaule de porc (effilochée)	750 g	74	12 h	12 h
Joue de porc	500 g	82	12 h	12 h

Où acheter un Thermomix TM7 en Belgique promotion juin

2025

Vous rêvez aussi d’avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM7 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!

TM7

Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous (uniquement pour les TM6)! 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.

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

Je peux vous proposer 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).

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM7(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…

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

- **Démonstrations tous les jours 12h ou 18h30 pendant le mois de Juin 2025 y compris samedi et dimanche, je m’adapte à votre demande**

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

Au mois de juin 2025 le TM7

Quoi de neuf avec le Thermomix® TM7 ? En quoi diffère-t-il du TM6 ?

Le nouvel appareil présente un design moderne et mince, une isolation thermique, un moteur très silencieux, un bel écran tactile de 10 pouces et un Varoma® avec 45 % d’espace vapeur en plus.

Il vous offre une toute nouvelle expérience de cuisine guidée. Le mode dorage est également disponible en cuisson manuelle avec le nouveau Thermomix® TM7, tandis que dans le TM6 il n’est disponible qu’avec les recettes existantes, en Cuisson Guidée utilisant le réglage haute température.

Le prix du TM7 est de 1549 euros

Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?

Le paiement doit être réalisé par virement bancaire.

Quand vais-je recevoir mon TM7 ?

Les livraisons seront effectuées par ordre des commandes.

TM6 VS TM7 Comparison

Step-by-step Guided Cooking	Improved, smarter Guided Cooking
6.8" screen	10" screen
Powerful motor	Powerful, but silent motor
Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl	Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot
Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes	Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download
17 modes	20 modes, including new Open Cooking, Steaming and open Browning modes
3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®	3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®
£1,279 (UK) €1,499 (IRE) £1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER) **Special Offer** Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover & Peeler for FREE.	£1,349 (UK) €1,599 (IRE) £1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)
Single payment (includes free extended warranty) Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest	Single payments only
Delivery within 3-5 working days	Delivery within 14 weeks

thermomix
VORWERK

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

– Je suis conseillère agrée 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 gouter de 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:

Filipa, maman active, mise sur son Thermomix® en cuisine

Filipa, 35 ans, d'origine portugaise et installée au Luxembourg depuis la petite enfance, est maman active et passionnée de cuisine. Depuis près de 10 ans, elle ne jure plus que par son Thermomix® en cuisine. Entre simplicité, rapidité et créativité, elle partage son quotidien culinaire avec le TM6.

Un cadeau devenu indispensableInstallée à Waldbillig avec son mari et leurs deux enfants, Filipa mène une vie bien remplie entre famille et travail dans le secteur de l'emploi. Elle a découvert le Thermomix® grâce à une amie : « Je voyais tout ce qu'elle préparait facilement, cela m'a tout de suite intéressée ». En 2014, pour ses 25 ans, son mari lui offre le TM5 : « Ce cadeau a vraiment changé ma manière de cuisiner », confie-t-elle. L'arrivée de son premier enfant un an plus tard a renforcé son attachement à l'appareil, parfait pour les soupes, purées et plats maison.Du TM5 au TM6En juin 2023, séduite par les nouvelles fonctionnalités, Filipa adopte le TM6 accompagné du Thermomix® Friend. « J'utilise tous les jours le TM6 avec son deuxième bol. J'ai même revendu mon TM5 », explique-t-elle. Filipa apprécie particulièrement la cuisson vapeur pour les légumes des enfants, ainsi que la balance intégrée.Cuisine maison et créativité

Avant d’avoir le Thermomix®, Filipa aimait cuisiner, mais manquait souvent de temps ou d’inspiration. « Aujourd’hui, je fais du pain, des glaces, des jus, des beignets maison… facilement. Sans Thermomix®, je n’aurais jamais pensé à toutes ces recettes ». Ses enfants raffolent de ses créations : pancake, gâteau à l’orange, pâtes, soupes veloutées… « Mon fils adore la soupe de brocoli après son entraînement de foot », confie Filipa.

Un vrai gain de tempsCe que Filipa apprécie le plus ? La liberté : « Quand je rentre du travail, je lance une recette et je peux m’occuper des enfants pendant que l’appareil cuisine. Cela me fait gagner un temps précieux ! » Elle ajoute avec enthousiasme : « Emincer des restes de poulet en quatre secondes, sans effort, c’est vraiment génial. Avant, cela me prenait beaucoup plus de temps ».Un enthousiasme partagéFilipa a convaincu amies et proches : « Toutes mes amies l’ont acheté après avoir vu à quel point il simplifiait ma vie en cuisine au quotidien. Et même ma mère veut s’en acheter un ! », confie-t-elle. Concernant le prix, Filipa est catégorique : « Quand on l’utilise autant que moi, l’appareil vaut chaque centime ».

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 dom

---

Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en Mai 2025

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM7 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!

TM7

Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous (uniquement pour les TM6)! 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.

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

APPAREILS DE STOCK (TM6) donc pas de délai de livraison ou commandez dés maintenant le nouveau TM7 !

Je peux vous proposer 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).

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (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…

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

- **Démonstrations tous les jours 12h ou 18h30 pendant le mois de Mai 2025 y compris samedi et dimanche, je m'adapte à votre demande**

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

Au mois de Mai 2025, vous profitez d'une promotion absolument exceptionnelle et jamais vue pour le TM6! Ou optez pour le tout nouveau TM7!

1/ Pour le TM6

Contenu

- ✅ Thermomix® blanc (valeur € 1.499)
- ✅ 1 x Thermomix® Bol de mixage (valeur € 245)
- ✅ 1 x Thermomix® Slider (valeur € 69)
- ✅ 1 x Thermomix® Peeler (valeur € 40)
- ✅ 1 x Thermomix® Cutter (valeur € 125)
- ✅ 1 x Thermomix® Spiralizor (valeur € 29)

✅ 2 ans de garantie supplémentaire, 4 ans au total (valeur € 299)

👉 **€1 499 (au lieu de € 2 306) – € 807 de CADEAU**

Possibilité de payer en 2 ou 3 mensualités sans frais (seulement pour le TM6)!

2/ Pour leTM7

Quoi de neuf avec le Thermomix® TM7 ? En quoi diffère-t-il du TM6 ?

Le nouvel appareil présente un design moderne et mince, une isolation thermique, un moteur très silencieux, un bel écran tactile de 10 pouces et un Varoma® avec 45 % d'espace vapeur en plus.

Il vous offre une toute nouvelle expérience de cuisine guidée. Le mode dorage est également disponible en cuisson manuelle avec le nouveau Thermomix® TM7, tandis que dans le TM6 il n'est disponible qu'avec les recettes existantes, en Cuisson Guidée utilisant le réglage haute température.

Le prix du TM7 est de 1549 euros

Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?

Le paiement doit être réalisé par virement bancaire.

Quand vais-je recevoir mon TM7 ?

Les livraisons débuteront à partir du 7 avril. En raison de la forte demande, le délai de livraison peut varier. Les livraisons seront effectuées par ordre des commandes.

TM6 VS TM7 Comparison

Step-by-step Guided Cooking	Improved, smarter Guided Cooking
6.8" screen	10" screen
Powerful motor	Powerful, but silent motor
Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl	Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot
Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes	Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download
17 modes	20 modes, including new Open Cooking, Steaming and open Browning modes
3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®	3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®
£1,279 (UK) €1,499 (IRE) £1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER) **Special Offer** Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover & Peeler for FREE.	£1,349 (UK) €1,599 (IRE) £1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)
Single payment (includes free extended warranty) Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest	Single payments only
Delivery within 3-5 working days	Delivery within 14 weeks

thermomix
VORWERK

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

– Je suis conseillère agrée 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 gouter de 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:

Filipa, maman active, mise sur son Thermomix® en cuisine

Filipa, 35 ans, d'origine portugaise et installée au Luxembourg depuis la petite enfance, est maman active et passionnée de cuisine. Depuis près de 10 ans, elle ne jure plus que par son Thermomix® en cuisine. Entre simplicité, rapidité et créativité, elle partage son quotidien culinaire avec le TM6.

Un cadeau devenu indispensableInstallée à Waldbillig avec son mari et leurs deux enfants, Filipa mène une vie bien remplie entre famille et travail dans le secteur de l'emploi. Elle a découvert le Thermomix® grâce à une amie : « Je voyais tout ce qu'elle préparait facilement, cela m'a tout de suite intéressée ». En 2014, pour ses 25 ans, son mari lui offre le TM5 : « Ce cadeau a vraiment changé ma manière de cuisiner », confie-t-elle. L'arrivée de son premier enfant un an plus tard a renforcé son attachement à l'appareil, parfait pour les soupes, purées et plats maison.Du TM5 au TM6En juin 2023, séduite par les nouvelles fonctionnalités, Filipa adopte le TM6 accompagné du Thermomix® Friend. « J'utilise tous les jours le TM6 avec son deuxième bol. J'ai même revendu mon TM5 », explique-t-elle. Filipa apprécie particulièrement la cuisson vapeur pour les légumes des enfants, ainsi que la balance intégrée.Cuisine maison et créativité

Avant d’avoir le Thermomix®, Filipa aimait cuisiner, mais manquait souvent de temps ou d’inspiration. « Aujourd’hui, je fais du pain, des glaces, des jus, des beignets maison… facilement. Sans Thermomix®, je n’aurais jamais pensé à toutes ces recettes ». Ses enfants raffolent de ses créations : pancake, gâteau à l’orange, pâtes, soupes veloutées… « Mon fils adore la soupe de brocoli après son entraînement de foot », confie Filipa.

Un vrai gain de tempsCe que Filipa apprécie le plus ? La liberté : « Quand je rentre du travail, je lance une recette et je peux m’occuper des enfants pendant que l’appareil cuisine. Cela me fait gagner un temps précieux ! » Elle ajoute avec enthousiasme : « Emincer des restes de poulet en quatre secondes, sans effort, c’est vraiment génial. Avant, cela me prenait beaucoup plus de temps ».Un enthousiasme partagéFilipa a convaincu amies et proches : « Toutes mes amies l’ont acheté après avoir vu à quel point il simplifiait ma vie en cuisine au quotidien. Et même ma mère veut s’en acheter un ! », confie-t-elle. Concernant le prix, Filipa est catégorique : « Quand on l’utilise autant que moi, l’appareil vaut chaque centime ».

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.

Découvrez le nouveau TM7 dans mon atelier culinaire et laissez-vous séduire par ses capacités uniques

Découvrez le nouveau TM7 en exclusivité dans mon atelier culinaire et laissez-vous séduire par ses capacités uniques.

Pour cela contactez moi vite au 0477 57 11 98 ou sur gourmantissimes@gmail.com

Choisissez le jour et l’heure à votre convenance , je m’adapte à vos horaires y compris le week end.

Après des mois d’attente et de nombreuses spéculations, Vorwerk dévoile son tout dernier bijou technologique : le Thermomix TM7. Ce nouveau modèle incarne une véritable révolution culinaire grâce à ses nombreuses innovations.

Pourquoi choisir le TM7 ?

- **Design élégant et compact** : Plus raffiné que jamais, il s’intègre parfaitement dans toutes les cuisines modernes.
- **Performance accrue** : Un moteur plus puissant et une technologie avancée pour des préparations rapides et précises.
- **Silence remarquable** : Profitez d’un appareil ultra-silencieux, idéal pour cuisiner à toute heure sans

déranger votre entourage.
- **Écran XXL tactile** : Avec une interface intuitive et entièrement tactile, même les doigts mouillés ne sont plus un obstacle.

Six ans après le succès du TM6, le Thermomix TM7 redéfinit les standards des robots-cuiseurs haut de gamme.

Rejoignez-moi pour révolutionner votre cuisine !
Avec le Thermomix TM7, préparez facilement des plats sains, variés et gourmands sans effort ni surveillance. Faites un pas vers une alimentation équilibrée tout en gagnant du temps au quotidien.

Réservez votre place dès maintenant pour découvrir le futur de la cuisine avec Vorwerk !

Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en Avril 2025

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix 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!

APPAREILS DE STOCK (TM6) donc pas de délai de livraison!

Je peux vous proposer des démonstrations particulières, individuelles, toujours gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et horaire à votre convenance).

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

- **Démonstrations tous les jours 12h ou 18h30 pendant le mois d'Avril 2025 y compris samedi et dimanche, je m'adapte à votre demande**

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (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

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

Au mois d'Avril 2025, vous profitez d'une promotion absolument exceptionnelle et jamais vue pour le TM6! Ou passez une précommande

pour le TM7 qui sortira mi avril 2025

1/ Pour le TM6

Contenu

✅ Thermomix® blanc (valeur € 1.499)

✅ 1 x Thermomix® Bol de mixage (valeur € 245)

✅ 1 x Thermomix® Slider (valeur € 69)

✅ 1 x Thermomix® Peeler (valeur € 40)

✅ 1 x Thermomix® Cutter (valeur € 125)

✅ 1 x Thermomix® Spiralizor (valeur € 29)

✅ 2 ans de garantie supplémentaire, 4 ans au total (valeur € 299)

👉 **€1 499 (au lieu de € 2 306) – € 807 de CADEAU**

Possibilité de payer en 2 ou 3 mensualités sans frais (seulement pour le TM6)!

2/ Pour les précommandes du TM7

Etant conseillère agréer Thermomix vous pouvez uniquement précommander et acheter le nouveau Thermomix® de Vorwerk en me contactant soit au 0477 57 11 98 soit par mail à gourmantissimes.com.

Quoi de neuf avec le Thermomix® TM7 ? En quoi diffère-t-il du TM6 ?

Le nouvel appareil présente un design moderne et mince, une isolation thermique, un moteur très silencieux, un bel écran tactile de 10 pouces et un Varoma® avec 45 % d'espace vapeur en plus.

Il vous offre une toute nouvelle expérience de cuisine guidée. Le mode dorage est également disponible en cuisson manuelle avec le nouveau Thermomix® TM7, tandis que dans le TM6 il n'est disponible qu'avec les recettes existantes, en Cuisson Guidée utilisant le réglage haute température.

Le prix du TM7 est de 1549 euros

Pourquoi commander maintenant ?

Si vous souhaitez être parmi les premiers à découvrir la cuisine du futur, nous vous recommandons de commander dès

maintenant le nouveau Thermomix® TM7. Les livraisons seront effectuées dans l’ordre de la commande.

Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?

Le paiement peut être effectué par virement bancaire. Je vous donnerais toutes les informations pour la commande et paiement de votre TM7.

Quand vais-je recevoir mon TM7 ?

Les livraisons débuteront à partir du 7 avril. En raison de la forte demande, le délai de livraison peut varier. Commandez maintenant pour sécuriser votre exemplaire lors de la première vague de livraisons. Les livraisons seront effectuées dans l’ordre de la commande.

TM6 VS TM7 Comparison

Step-by-step Guided Cooking	Improved, smarter Guided Cooking
6.8" screen	10" screen
Powerful motor	Powerful, but silent motor
Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl	Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot
Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes	Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download
17 modes	20 modes, including new Open Cooking, Steaming and open Browning modes
3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®	3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®
£1,279 (UK) €1,499 (IRE) £1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER) **Special Offer** Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover & Peeler for FREE.	£1,349 (UK) €1,599 (IRE) £1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)
Single payment (includes free extended warranty) Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest	Single payments only
Delivery within 3-5 working days	Delivery within 14 weeks

thermomix
VORWERK

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

– Je suis conseillère agrée 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 gouter de de délicieuses recettes

– Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison

-Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le

futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo…

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

risotto d'épautre aux crevettes (Thermo)

Boeuf aux cacahuètes (recette Thermomix)

Crème d’abricot romarin (recette Thermomix)

Baba de Pâques (recette Thermomix)

Bûche Moka

Bavarois passion framboise (recette Thermomix)

Saumon à l’oseille (recette Thermomix)

Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)

Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s

Poulet provençal (recette Thermomix)

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

Pain nuage Thermomix

AVERTISSEMENT : accessoires tiers

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

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des produits ou des accessoires d'origine Vorwerk qui ont été approuvés par

Vorwerk pour votre Thermomix®.

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

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

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

Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en

Mars 2025

Vous rêvez aussi d’avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix 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!

APPAREILS DE STOCK (TM6) donc pas de délai de livraison!

Je peux vous proposer des démonstrations particulières, individuelles, toujours gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et horaire à votre convenance).

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

- **Démonstrations tous les jours 12h ou 18h30 pendant le mois de Mars 2025 y compris samedi et dimanche, je m'adapte à votre demande**

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (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

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

Au mois de Mars 2025, vous profitez d'une promotion absolument exceptionnelle et jamais vue pour le TM6! Ou passez une précommande pour le TM7 qui sortira en avril 2025

1/ Pour le TM6

Contenu

✅ Thermomix® blanc (valeur € 1.499)

✅ 1 x Thermomix® Bol de mixage (valeur € 245)

✅ 1 x Thermomix® Slider (valeur € 69)

✅ 1 x Thermomix® Peeler (valeur € 40)

✅ 1 x Thermomix® Cutter (valeur € 125)

✅ 1 x Thermomix® Spiralizor (valeur € 29)

✅ 2 ans de garantie supplémentaire, 4 ans au total (valeur € 299)

👉 **€1 499 (au lieu de € 2 306) – € 807 de CADEAU**

Possibilité de payer en 2 ou 3 mensualités sans frais (seulement pour le TM6)!

2/ Pour les précommandes du TM7

Etant conseillère agréer Thermomix vous pouvez uniquement précommander et acheter le nouveau Thermomix® de Vorwerk en me contactant soit au 0477 57 11 98 soit par mail à gourmantissimes.com.

Quoi de neuf avec le Thermomix® TM7 ? En quoi diffère-t-il du TM6 ?

Le nouvel appareil présente un design moderne et mince, une isolation thermique, un moteur très silencieux, un bel écran tactile de 10 pouces et un Varoma® avec 45 % d’espace vapeur en plus.

Il vous offre une toute nouvelle expérience de cuisine guidée.

Le mode dorage est également disponible en cuisson manuelle avec le nouveau Thermomix® TM7, tandis que dans le TM6 il n’est disponible qu’avec les recettes existantes, en Cuisson Guidée utilisant le réglage haute température.

Le prix du TM7 est de 1549 euros

Pourquoi commander maintenant ?

Si vous souhaitez être parmi les premiers à découvrir la cuisine du futur, nous vous recommandons de commander dès maintenant le nouveau Thermomix® TM7. Les livraisons seront effectuées dans l’ordre de la commande.

Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?

Le paiement peut être effectué par virement bancaire. Je vous donnerais toutes les informations pour la commande et paiement de votre TM7.

Quand vais-je recevoir mon TM7 ?

Les livraisons débuteront à partir du 7 avril. En raison de la forte demande, le délai de livraison peut varier. Commandez maintenant pour sécuriser votre exemplaire lors de la première vague de livraisons. Les livraisons seront effectuées dans l’ordre de la commande.

Have a nice day,
Thermomix® chef

TM6 VS TM7 Comparison

Step-by-step Guided Cooking	Improved, smarter Guided Cooking
6.8" screen	10" screen
Powerful motor	Powerful, but silent motor
Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl	Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot
Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes	Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download
17 modes	20 modes, including new Open Cooking, Steaming and open Browning modes
3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®	3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®
£1,279 (UK) €1,499 (IRE) £1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER) **Special Offer** Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover & Peeler for FREE.	£1,349 (UK) €1,599 (IRE) £1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)
Single payment (includes free extended warranty) Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest	Single payments only
Delivery within 3-5 working days	Delivery within 14 weeks

thermomix
VORWERK

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

– Je suis conseillère agrée 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 gouter de 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.

Vous l’attendiez tous! Et le voici enfin dévoilé…Le tout nouveau TM7

Vous l’attendiez tous! Et le voici enfin dévoilé…

Où puis-je acheter un TM7 ?

Etant conseillère agréer Thermomix vous pouvez uniquement précommander et acheter le nouveau Thermomix® de Vorwerk en me contactant soit au 0477 57 11 98 soit par mail à gourmantissimes.com.

Quoi de neuf avec le Thermomix® TM7 ? En quoi diffère-t-il du TM6 ?

Le nouvel appareil présente un design moderne et mince, une isolation thermique, un moteur très silencieux, un bel écran tactile de 10 pouces et un Varoma® avec 45 % d'espace vapeur en plus.

Il vous offre une toute nouvelle expérience de cuisine guidée. Le mode dorage est également disponible en cuisson manuelle avec le nouveau Thermomix® TM7, tandis que dans le TM6 il n'est disponible qu'avec les recettes existantes, en Cuisson Guidée utilisant le réglage haute température. La balance intégrée pèse jusqu'à 3000 g.

Le prix du TM7 est de 1549 euros

Pourquoi commander maintenant ?

Si vous souhaitez être parmi les premiers à découvrir la cuisine du futur, nous vous recommandons de commander dès maintenant le nouveau Thermomix® TM7. Nous nous attendons à un délai de livraison plus long. Les livraisons seront effectuées dans l'ordre de la commande.

Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?

Le paiement peut être effectué par virement bancaire. Je vous donnerais toutes les informations pour la commande et paiement de votre TM7.

Quand vais-je recevoir mon TM7 ?

Les livraisons débuteront à partir du 7 avril. En raison de la forte demande, le délai de livraison peut varier. Commandez maintenant pour sécuriser votre exemplaire lors de la première vague de livraisons. Les livraisons seront effectuées dans l'ordre de la commande.

Quand puis-je espérer une livraison ?

Vous pouvez suivre l'état de livraison de votre TM7 une fois votre commande confirmée. L'e-mail de confirmation de votre commande contient un lien qui vous amène vers une page Web où vous pouvez suivre le délai de livraison.

Cidre-Hähnchen mit Gemüse
Starten

TM6 VS TM7 Comparison

Step-by-step Guided Cooking	Improved, smarter Guided Cooking
6.8" screen	10" screen
Powerful motor	Powerful, but silent motor
Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl	Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot
Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes	Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download
17 modes	20 modes, including new Open Cooking, Steaming and open Browning modes
3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®	3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®
£1,279 (UK) €1,499 (IRE) £1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER) **Special Offer** Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover & Peeler for FREE.	£1,349 (UK) €1,599 (IRE) £1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)
Single payment (includes free extended warranty) Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest	Single payments only
Delivery within 3-5 working days	Delivery within 14 weeks

thermomix
VORWERK

Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en Février 2025

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!

APPAREILS DE STOCK donc pas de

délai de livraison!

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

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

- **Démonstrations tous les jours 12h ou 18h30 pendant le mois de Février 2025 y compris samedi et dimanche, je m’adapte à votre demande**

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (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

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

Au mois de Février 2025, vous profitez d'une promotion absolument exceptionnelle et jamais vue!

Contenu

- ✅ Thermomix® blanc (valeur € 1.499)
- ✅ 1 x Thermomix® Bol de mixage (valeur € 245)
- ✅ 1 x Thermomix® Slider (valeur € 69)
- ✅ 1 x Thermomix® Peeler (valeur € 40)
- ✅ 1 x Thermomix® Cutter (valeur € 125)
- ✅ 1 x Thermomix® Spiralizor (valeur € 29)

✅ 2 ans de garantie supplémentaire, 4 ans au total (valeur € 299)

👉 **€1 499 (au lieu de € 2 306) – € 807 de CADEAU**

Possibilité de payer en 2, 3 ou 4 mensualités sans frais!

- Le Slider permet de déplacer votre Thermomix® sans effort sur le plan de travail de la cuisine. C’est pratique lorsque vous souhaitez le déplacer pour différentes tâches culinaires ou pour le nettoyage.
- Fabriqué en chêne de haute qualité, le Slider ajoute une touche élégante et durable à votre cuisine. L’aspect naturel du chêne s’intègre parfaitement à tout style de décoration.

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 agrée 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 gouter de de délicieuses recettes

– Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison

-Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo…

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

risotto d’épautre aux crevettes (Thermo)

Boeuf aux cacahuètes (recette Thermomix)

Crème d’abricot romarin (recette Thermomix)

Baba de Pâques (recette Thermomix)

Bûche Moka

Bavarois passion framboise (recette Thermomix)

Saumon à l’oseille (recette Thermomix)

Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)

Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s

Poulet provençal (recette Thermomix)

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

Pain nuage Thermomix

AVERTISSEMENT : accessoires tiers

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

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

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

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

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

Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en Janvier 2025

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!

APPAREILS DE STOCK donc pas de délai de livraison!

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

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

Démonstrations tous les jours 12h ou 18h30 pendant le mois de Janvier 2025 y compris samedi et dimanche, je m’adapte à votre demande

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (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

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

Au mois de Janvier 2025, vous profitez des promotions suivantes

Possibilité de payer en 2, 3 ou 4 mensualités sans frais!

Promotion Thermomix® Janvier
Pack Thermomix® TM6 + bol supplémentaire + slider + 2 ans de garantie supplémentaire

.

Bol de mixage supp. **+ slider**
+2 ans de garantie supp. **cadeau**

valeur 474€

À l'achat d'un Thermomix® TM6.

1499€

~~1973€~~

Paiement en 3 fois sans frais possible.

Pack

✅ Thermomix® blanc (valeur de 1 499 €)

✅ 1 x Bol Thermomix® supplémentaire (valeur de 245 €)

✅ 1 x Slider Thermomix® (valeur de 69 €)

✅ 2 ans de garantie supplémentaire, soit 4 ans au total (valeur de 160 €)

👉 **1 499 € (au lieu de 1 973 €) – 474 € OFFERTS**

- Le Slider permet de déplacer votre Thermomix® sans effort sur le plan de travail de la cuisine. C’est pratique lorsque vous souhaitez le déplacer pour différentes tâches culinaires ou pour le nettoyage.
- Fabriqué en chêne de haute qualité, le Slider ajoute une touche élégante et durable à votre cuisine. L’aspect naturel du chêne s’intègre parfaitement à tout style de décoration.

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 agrée 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 gouter de de délicieuses recettes

– Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison

-Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo…

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

risotto d’épautre aux crevettes (Thermo)

Boeuf aux cacahuètes (recette Thermomix)

Crème d’abricot romarin (recette Thermomix)

Baba de Pâques (recette Thermomix)

Bûche Moka

Bavarois passion framboise (recette Thermomix)

Saumon à l’oseille (recette Thermomix)

Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)

Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s

Poulet provençal (recette Thermomix)

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

Pain nuage Thermomix

AVERTISSEMENT : accessoires tiers

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

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

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

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

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

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

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

de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article…et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

APPAREILS DE STOCK donc pas de délai de livraison!

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

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

Tous les jours 12h ou 18h30 pendant le mois de décembre 2024 y compris samedi et dimanche, je m’adapte à votre demande

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (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

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

Au mois de Décembre 2024, vous profitez des promotions suivantes

Possibilité de payer en 2, 3 ou 4 mensualités sans frais!

1/ Thermomix TM6 avec en cadeau un bol supplémentaire et le slider (valeur du cadeau: 314 euros)

.

Bol de mixage supp. **cadeau**

À l'achat d'un Thermomix® TM6.

1499€

~~1744€~~

Paiement en 3 fois sans frais possible.

Pack 1

✅ Thermomix® blanc (1499,-€)

✅ 1 x bol de mixage (valeur 245,-€)

✅ 1 x Thermomix® slider (valeur 69,-€) 👉 **1 499,-€ (au lieu de 1 813,-€)** **314,- € CADEAU**

le visuel ne correspond pas mais c'est bien correct. Un nouveau visuel sera fourni (désolés)

2/ Option 2: Pack Thermomix® + sensor + slider

Thermomix® **Sensor cadeau**

À l'achat d'un Thermomix® TM6.

€1499

~~€1648~~

Paiement en 3 fois sans frais possible.

Pack

✅ Thermomix® blanc (1499,-€)

✅ 1 x Thermomix® Sensor (valeur de 149,-€)

✅ 1 x Thermomix® slider (valeur de 69,-€) 👉 **1 499,-€ (au lieu de. 1 717,-€)** **248,- € CADEAU**

- Le Slider permet de déplacer votre Thermomix® sans effort sur le plan de travail de la cuisine. C’est pratique lorsque vous souhaitez le déplacer pour différentes tâches culinaires ou pour le nettoyage.
- Fabriqué en chêne de haute qualité, le Slider ajoute une touche élégante et durable à votre cuisine. L’aspect naturel du chêne s’intègre parfaitement à tout style de décoration.

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 agrée 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 gouter de 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.

Menus de fêtes 2024

Les fêtes de fin d'année se profilent à l'horizon…Et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. D'ici quelques jours, je publierai jusqu'au 18 décembre mon menu festif à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

Et en fin de cet article retrouvez encore plus d'idées parmi la sélection des recettes festives que vous trouverez déjà sur le site.

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer.

En entrée: Royale de moule et céleri aux Saint Jacques pour

la recette cliquez ici

Royale de moule et céleri aux Saint Jacques

En plat: Souris d'agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives (recette basse température) Pour la recette cliquez ici

Souris d'agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives

En dessert: Soufflés glacés à la mandarine ; pour la recette cliquez ici

Soufflés glacés à la mandarine

Enfin d’autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

En amuse bouche

- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole
- Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique
- Magret de canard séché fait maison
- Huîtres mi-cuites, crème d’estragon et perles de la mer
- Oeuf surprise et cacahuètes
- Croquants gourmands de saumon
- Crackers croustillants aux algues et sésame
- Fraîcheur de betterave basse température aux framboises, mousse de chèvre
- Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon
- Mille feuille foie gras, magret fumé et pomme
- Œuf d’automne

Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin
- Croquants gourmands au saumon
- Queues de langoustes basse température, tartare

d’avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »
- Jaune d’oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes
- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille
- Foie gras poché au vin rouge et épices fruitées
- Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache
- Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée
- Velouté de châtaigne et sa nage de canard confit
- Mousse de truite saumonée, poireaux en salade
- Asperges, foie gras et sabayon champignon

Plats de menus de fêtes

- Magret de canard farci au foie gras, sauce aux raisins de Philippe Etchebest
- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d’oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d’après une recette de Anne-Sophie Pic
- Saint Jacques en habit rose, petits légumes d’hiver
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno

- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée
- Poularde de Bresse à la crème et morilles, basse température au four, façon Georges Blanc
- Langouste du grand Ch'Nord

Fromage

- Mousse aérienne de brie aux noisettes
- Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées
- Crème de gorgonzola, granité au champagne

Desserts de menus de fêtes

- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- L'Alaska Bomb
- La bûche Moka
- Le Baba de Noël (recette Thermomix)
- Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées
- Bûche Chocococo

Je vous souhaite d'excellentes fêtes!

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un**

apéritif réussi! » vous propose un choix gourmand de mises en bouche.

Un bon repas commence par un apéritif chaleureux et gourmand…C’est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire. Vous pouvez le commander en cliquant **ici**.

Si ce n’est pas déjà fait, n’oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer.

Crème d’artichaut et boulettes saumon à l’estragon (recette menu Thermomix)

Voici une recette comme je les aime, une Crème d’artichaut et boulettes saumon à l’estragon, un plat menu où tout cuira en même temps sans surveillance; et qui en plus sera super bon et

facile à réaliser grâce à votre chef en cuisine , le Thermomix!

Crème d’artichaut et boulettes saumon à l’estragon (recette menu Thermomix)

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

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d’une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…**Pour assister aux prochains cours et connaitre 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 paraitre. 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= »B09KDYMDV6″ hide_title= »1 »]

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 30 minute

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la crème d'artichaut

- 60 g d'oignon
- 500 g de fonds d'artichauts congelés ou frais
- 10 g d'huile d'olive
- 400 g de bouillon de légumes (400 g d'eau et un 1/2 cube de marmite de bouillon Knorr)
- 15 cl de crème fraiche liquide entière
- sel et poivre

Pour les boulettes saumon

- 30 g d'échalote
- le zeste d'un citrons jaune
- 15 g feuilles d'estragon
- 500 g de saumon frais, en cubes
- du sel

Matériel

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

[amazonproducts asin= »B09BB2141J » hide_title= »1″]

Préparation

- Commencez par préparer les boulettes. Zestez le citron avec votre râpe Microplane. Réservez.

zestez votre citron

- Versez les zestes de citron dans le bol avec les 30 g d'échalote et les feuilles d'estragon. Mixez 5 sec/vitesse 5. Salez et poivrez à votre convenance. Rabattez les projections à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le saumon dans le bol; **mixez 2 s/vit 5**. Réservez et nettoyez le bol. Préparez des boulettes en les roulant entre les paumes des mains puis les déposer sur le plateau vapeur. Réservez le plateau au frais.

Façonnez les boulettes de saumon

- Placez 60 g d’oignon et 10 g d’huile d’olive dans le bol et mixez 5 s/vit 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l’aide de la spatule.
- Cuire 5 mn/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez les 500 g de fonds d’artichauts et 400 g de bouillon de légume dans le bol.
- Cuisez 18 min/Varoma//vitesse 1
- Placez le plateau contenant les boulettes de saumon dans le Varoma et cuisez encore 6 mn/Varoma//vit 1
- Réservez les boulettes de coté. Ajoutez 15 cl de crème fraiche liquide au contenu du bol et mixez 30 s/ vit 10 . rectifiez l’assaisonnement
- Versez la crème d’artichaut dans les assiettes puis ajoutez les boulettes de saumon. Vous pouvez saupoudrer le tout de feuilles d’estragon ciselées et zester un autre citron par dessus pour amener une touche de saveur supplémentaire.

Où acheter un Thermomix en

Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en novembre 2024

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

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- **Tous les jours 12h ou 18h30 pendant le mois de décembre 2024 y compris samedi et dimanche, je m'adapte à votre demande**

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

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

Au mois de Novembre 2024, vous profitez des promotions suivantes

Option 1: Pack Thermomix® + Cutter

Pack

✅ Thermomix® blanc (1499,-€)

✅ 1 x Thermomix® Cutter+ (valeur de 154,-€) 1499,-€ (au lieu de 1653,-€) 👉

Option 2: Pack Thermomix® + Sensor

Thermomix® **Sensor cadeau**

À l'achat d'un Thermomix® TM6.

1499€

~~1648€~~

Possibilité d'étaler le paiement **sans frais jusqu'à 3 échéances.**

Pack

✅ Thermomix® blanc (1499,-€)

✅ 1 x Thermomix® Sonde (valeur de 149,-€) 1499,-€ (au lieu de 1648,-€) 👉

Conditions de l’offre

✅ Bon de commande envoyé avant le dernier jour du mois de novembre 2024 et doit être payé avant le 7 décembre 2024.

✅ Offre réservée uniquement aux clients particuliers en Benelux.

✅ Non cumulable avec d’autres offres.

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 agrée 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 gouter de 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.