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:

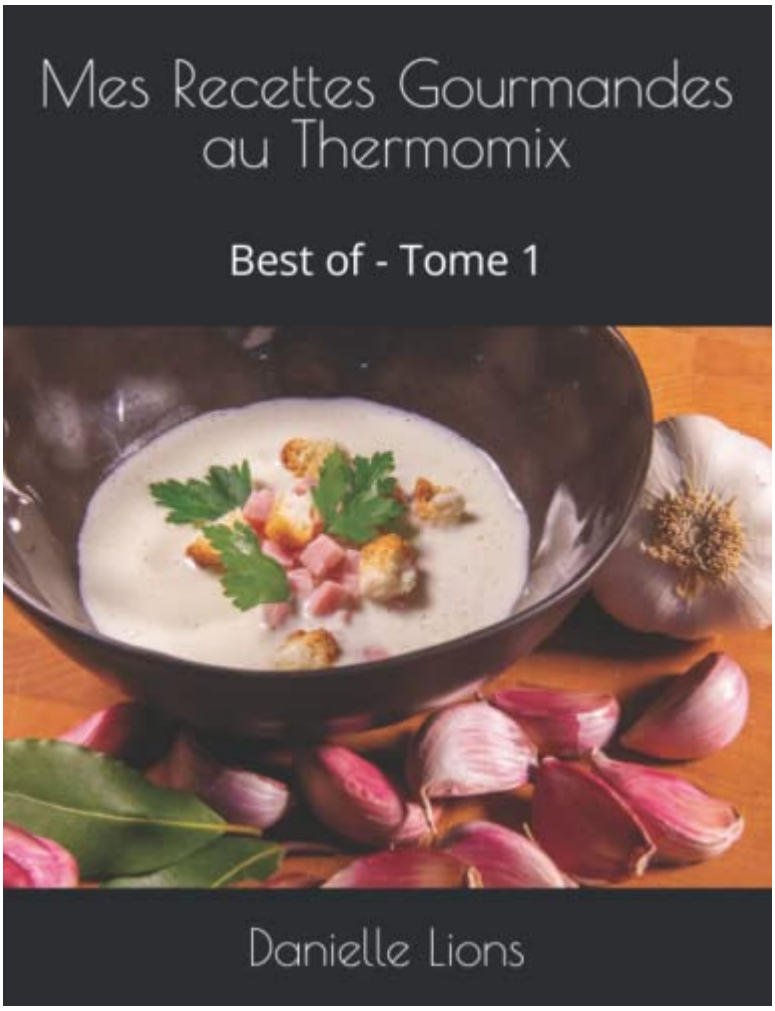
gourmantissimes@gmail.com

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



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

cuisez 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

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

En avril 2022 un cadeau vous est offert pour l'achat de votre TM6! Un aspirateur de table d'une valeur de 129 euros! Regardez la vidéo en milieu d'article.

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous

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

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

Si 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!**

- jeudi 28 avril 2022 à 18h30
- vendredi 29 avril 2022 à 18h30
- lundi 2 mai 2022 à 18h30
- mardi 3 mai 2022 à 18h30
- mercredi 4 mai 2022 à 12h
- mercredi 4 mai 2022 à 18h30
- jeudi 5 mai 2022 à 18h30
- mardi 17 mai 2022 à 18h30
- jeudi 19 mai 2022 à 18h30
- vendredi 20 mai à 18h30
- lundi 23 mai 2022 à 18h30
- mardi 24 mai 2022 à 18h30
- jeudi 26 mai 2022 à 18h30
- vendredi 27 mai 2022 à 18h30

- lundi 30 mai 2022 à 18h30
- mardi 31 mai à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

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

POUR TOUT ACHAT DE:
► 1 x Thermomix TM6

LE CLIENT RECOIT GRATUITEMENT:
► 1 x Aspi'Main VC100 de Kobold (Valeur = 129,00€)

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CE CADEAU:
► Commandé et payé en avril 2022
► Uniquement pour clients particuliers au Benelux
► 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 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 livre dans ce domaine) pour vous amener mon soutient 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 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 !

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

Thermomix Black édition limitée! Plus que 5 jours pour le commander…

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

ET ATTENTION ! **Il ne vous reste plus que 5 jours (jusqu'au 31 mars)** pour réaliser votre rêve Thermomix avec ce magnifique **Thermomix noir collector**.

Vous avez rêvé votre TM6 en noir?

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

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

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

Voici le lien pour déjà le précommander **en n'oubliant pas de mentionner comme conseillère « Danielle Lions »**. Je deviendrais alors votre conseillère de référence et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques :

webshop.thermomixbenelux.com/fr/product/thermomix-tm6-ble-2/

'Un rêve devient noir' pour les décideurs rapides!

Et si vous avez des questions n'hésitez pas à m'appeler directement au 0477 57 11 98

Ficelles à la mimolette

J’aime beaucoup les petites ficelles à la mimolette que je trouve chez mon boulanger. J’ai donc voulu les réaliser maison et je vous en livre la recette. Et retrouvez l’adaptation de cette recette pour votre Thermomix en cliquant ici!

Ficelles à la mimolette (recette Thermomix)

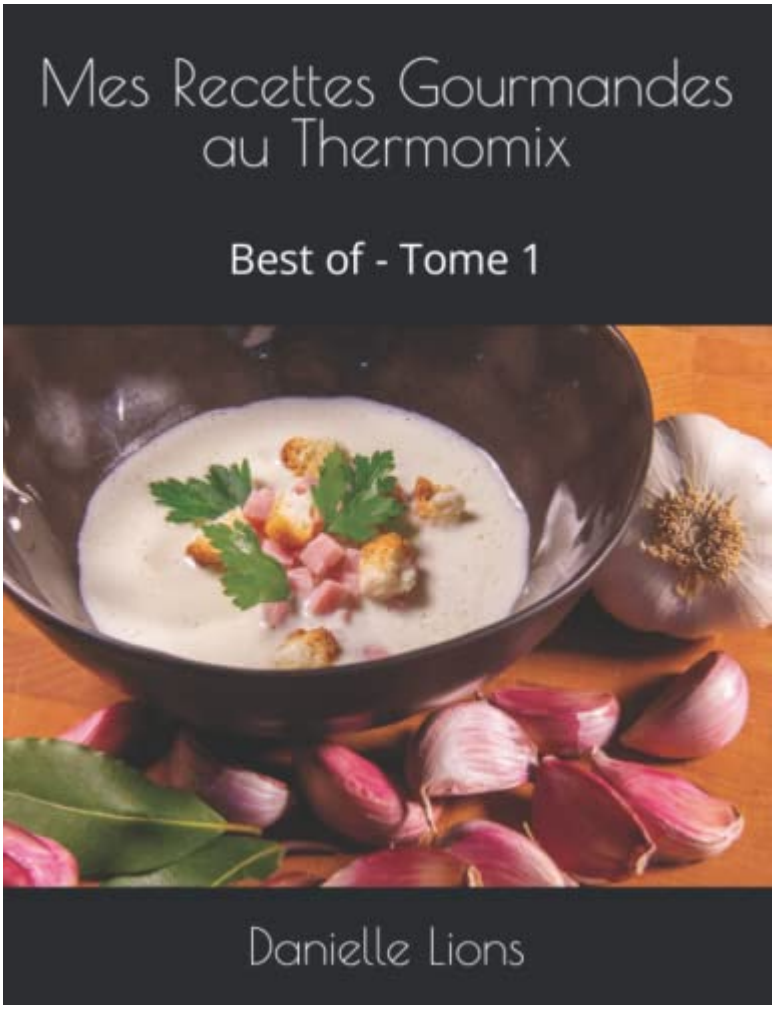
Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l’adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration 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 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.

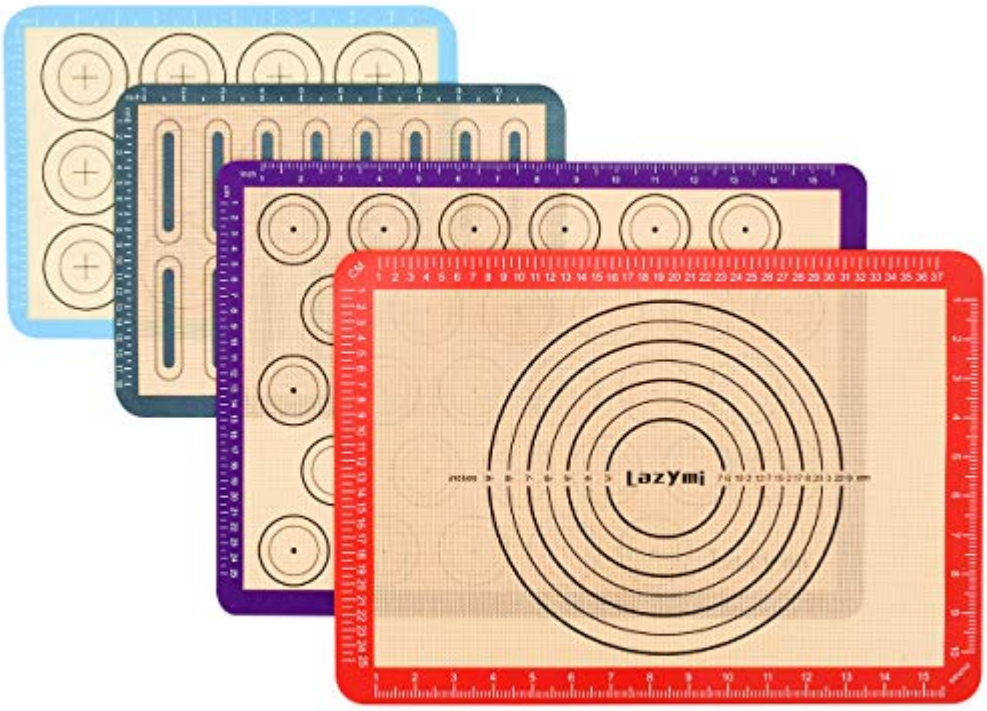
Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Matériel

- Une plaque anti adhésive type silpat



Lot de 4 Tapis de Cuisson en Silicone, Anti-Adhérent Feuille de Cuisson Patisserie avec Mesures, Tapis de Four pour Macaron/Biscuit/Pâte, Set de Table en Silicone, Réutilisable

- Un robot pétrisseur (ou vous pouvez pétrir à la main). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

KENWOOD Robot culinaire KMX 750 WH Robot pâtissier multifonction kMix

Ingrédients pour 8 ficelles individuelles

- 12 g de levure fraiche de boulanger
- 210 g d’eau
- 250 g de farine
- 5 g d’huile d’olive
- 100 g de mimolette et 20 g supplémentaires
- 4 g de sel

Préparation

- Mixez les 120 g de mimolette coupée grossièrement en

morceaux. Réservez.

- Versez tous les ingrédients sauf 20 g de mimolette dans le bol de votre robot et pétrissez pendant 8 minutes.
- Versez la pâte sur votre plan de travail et boulez-la. Portionnez-la en 8 morceaux.

Portionnez la pâte en 8 morceaux

- Roulez chaque morceaux de façon à les allonger sur un peu de mimolette en poudre restante et leur donner une forme allongée d'environ 20 cm de long.

Façonnez les ficelles

- Disposez-les sur une plaque anti adhésive.
- Laissez lever environ 1 heure à température ambiante.
- Placez un petit bol d'eau dans votre four. Enfournez à 250° et baisser la température à 220°. Laissez cuire environ 20 minutes.

Flans d’aubergine, pois chiches et tomate (recette végétarienne menu Thermomix en vidéo)

Un plat gourmand pour tous les végétariens qui ont envie de se régaler. Et avec votre Thermomix ce sera un jeu d’enfant.

Vous trouverez la vidéo de cette recette en fin d’article.

Flans d’aubergine, pois chiches et tomate (recette

végétarienne menu Thermomix)

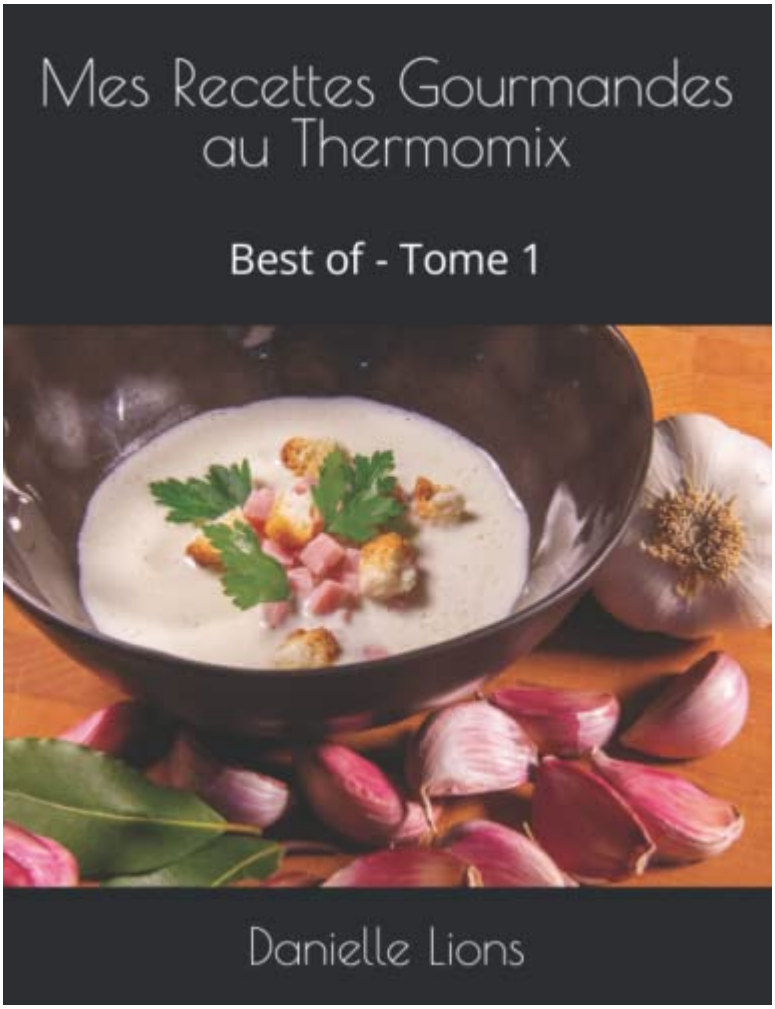
Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Matériel

- Moules à muffins en silicone. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous

SUPER KITCHEN Lot de 2 Grand Moule à Muffins 6 Moules en Silicone Plaque à Muffins Anti-adhésif Moule à Pâtisserie pour Muffins, Cupcakes, Brownies, Pudding 27,8 x 19 x 5 cm (Gris)

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes pour les aubergines, 30 minutes pour les flans et 25 minutes pour la sauce

Ingrédients pour 10 flans (6,5 de diamètre et 4 cm de profondeur) soit 5 personnes

Pour les bouchées d’aubergines

- 3 aubergines (750 g d’aubergines coupées en tranches)
- 3 gousses d’ail
- 80 g de ricotta

- 40 g d’amandes effilées
- 40 de chapelure
- 80 g de parmesan
- 2 œufs

Pour les pois chiches tomate

- 60 g d’oignon
- deux gousses d’ail
- 10 g d’huile d’olive
- 200 g de tomates
- 250 g de bouillon de légumes
- 15 g d’épices fines herbes et citron (à acheter sur le site Girofle et Cannelle)
- 150 g de pois chiches cuits en boîte
- Coriandre en feuilles

Préparation

Pour les flans d’aubergines

- Coupez les aubergines en tranches. Placez-les dans le Varoma .
- Versez 600 g d’eau dans le bol , placez le Varoma sur le bol et cuisez 40 minutes/ Varoma/ Vit 1.
- Réservez les aubergines de côté et videz l’eau du bol.
- Placez les 3 gousses d’ail, les aubergines cuites, les 80 g de ricotta, les 40 g d’amande, les 40 g de chapelure, les 80 g de parmesan et les deux oeufs dans le bol. Mixez 30 s/ vit 5 et rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.
- Remplissez vos moules à muffins en silicone. Enfournez à 180° pendant 30 minutes.

Pour les pois chiches tomate

- Placez les 60 g d’oignon, les 2 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

- Ajoutez 200 g de tomate, 100 g de bouillon de légumes et les 15 g d’épices dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Rabattre les projections à l’aide de la spatule.
- Placez les pois chiches dans le panier et placez le panier dans le bol. Cuisez 20 minutes/ Varoma/ vit 1.
- Ôtez les pois chiches et mixez le contenu du bol 30 s/ vit 5 .
- Servez les flans avec la sauce et les pois chiches et la sauce. Saupoudrez de feuilles de coriandre.

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

Recette en vidéo

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

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

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

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

Le **Thermomix® Limited Black Edition** 🖤 est disponible au

Benelux au prix de 1356 euros et ceci pour les rapides.
ATTENTION: le stock est limité. Il se pourrait donc que durant le mois de mars le TM6 noir absolu soit retiré de la boutique car **quand il n'y en a plus, il n'y en a plus**!
Cnudde se réserve de plus le droit de retirer tout achat de la boutique en ligne et ce, à tout moment. S'il s'avère que l'achat n'est plus disponible, la commande sera annulée.

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

- lundi 28 mars 2022 à 18h30
- mardi 29 mars 2022 à 18h30
- jeudi 31 mars 2022 à 18h30
- vendredi 1 avril 2022 à 18h30
- lundi 5 avril 2022 à 18h30
- mardi 6 avril 2022 à 18h30
- jeudi 7 avril 2022 à 18h30
- vendredi 8 avril 2022 à 18h30
- lundi 11 avril 2022 à 18h30
- mardi 12 avril 2022 à 18h30
- jeudi 14 avril 2022 à 18h30
- vendredi 15 avril 2022 à 18h30
- lundi 18 avril 2022 à 18h30
- mardi 19 avril 2022 à 18h30
- jeudi 21 avril 2022 à 18h30

- vendredi 22 avril 2022 à 18h30
- lundi 25 avril 2022 à 18h30
- mardi 26 avril 2022 à 18h30
- jeudi 28 avril 2022 à 18h30
- vendredi 29 avril 2022 à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

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

TOUT CLIENT ACHETANT UN THERMOMIX TM6 BLANC EN MARS 2022, PEUT PROFITER DE NOTRE PACK EN LIGNE : BOL DE MIXAGE A 100 euros au lieu de 245

SUPER PACK MARS 2022:
► 1 x Thermomix BLANC TM6

► 1 x bol de mixage complet TM6

LE TOUT POUR SEULEMENT BE 1396,00€ TTC – LUX 1356,00€ TTC!!

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:
► Commandé et payé en mars 2022 – Commandé en mars 2022
► Uniquement pour clients particuliers au Benelux
► NON cumulable avec d'autres actions

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

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

Danielle
Lions

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages…

Pourquoi me choisir ?

– Je suis conseillère 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 livre dans ce domaine) pour vous amener mon soutient 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 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 !

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

Thermomix Black édition limitée! Dépêchez-vous de le commander

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

Vous avez rêvé votre TM6 en noir?

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

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

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

Voici le lien pour déjà le précommander **en n'oubliant pas de mentionner comme conseillère « Danielle Lions »**. Je deviendrais alors votre conseillère de référence et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques :

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

'Un rêve devient noir' pour les décideurs rapides!

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

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

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

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

Saint Jacques anisées, carottes (recette menu Thermomix en

vidéo)

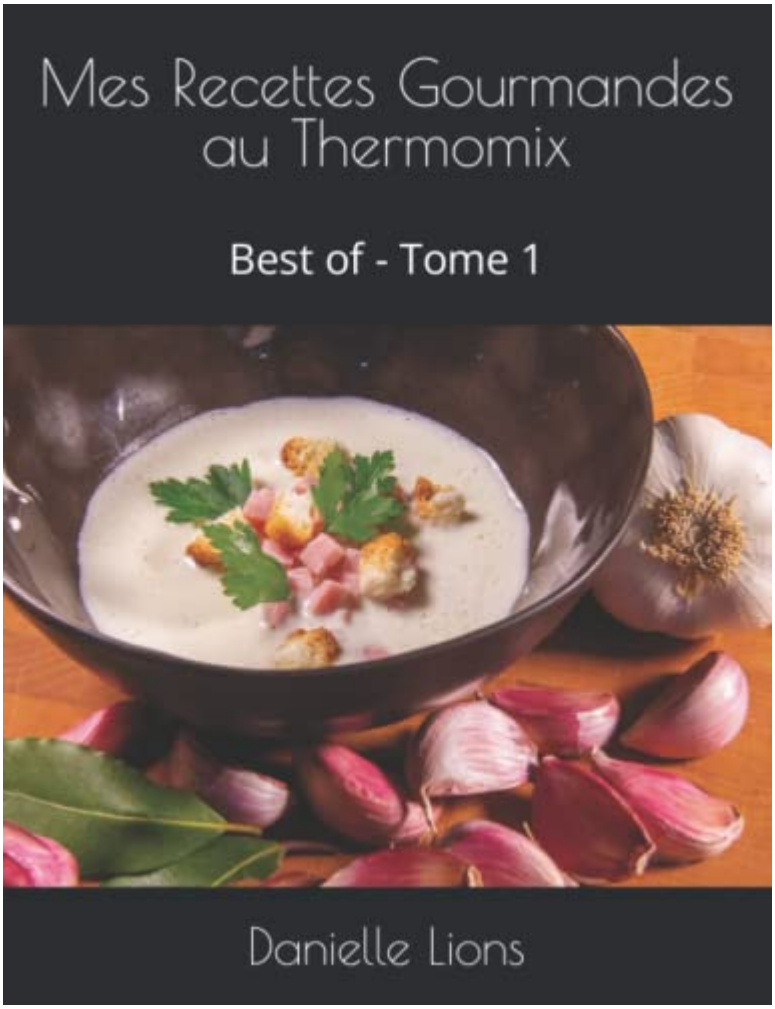
Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 150 g d’oignons blanc
- 100 g de fenouil
- une gousse d’ail
- 15 g de beurre
- 5 g d’anis étoilé en poudre (badiane)
- 100 g de crème liquide entière

- 200 g de bouillon de légumes
- 400 g de carottes en julienne (si vous n’avez pas d’ustensiles pour tailler les carottes achetez-les déjà râpées en sachet)
- 20 noix de Saint-Jacques légèrement marinées avec de l’huile d’olive et le jus et zeste d’une mandarine, sel et poivre du timut

Préparation

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

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

RECETTE EN VIDEO

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires

Février 2022

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

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

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

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

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

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

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

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

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

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

► 1 x bol de mixage Thermomix TM6
► 1 x Peeler
POUR SEULEMENT 122,50€ au lieur de 245 euros!!

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

► Uniquement pour clients particuliers au Benelux
► NON cumulable avec d’autres actions

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

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

Danielle
Lions

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages…

Pourquoi me choisir ?

– Je suis conseillère 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 livre dans ce domaine) pour vous amener mon soutient 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 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 !

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

Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Les crevettes basse température c’est un petit délice et aujourd’hui je vous propose de les marier avec une crème douce de maïs relevée avec du paprika fumé. N’hésitez pas à utiliser un siphon pour servir cette délicate crème , elle n’en sera que plus aérienne et onctueuse. Pour plus d’information sur l’utilisation d’un siphon cliquez ici.

Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » ,« Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici

- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici
- Pour le Tome 4 cliquez ici
- Pour le Tome 5 cliquez ici
- Pour le tome 6 cliquez ici

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 gambas Cameron (variété de très grosses crevettes d'environ 150 g pièce)
- un citron vert (zeste et jus)
- huile d'olive
- sel et poivre

Pour le siphon de maïs

- 25 cl de crème fraiche liquide entière
- 50 g de grains de maïs cuits
- 1 g de gélatine
- une cuillérée à soupe rase de paprika fumé
- sel

Pour la garniture

- une courgette
- deux carottes
- 300 g de grains de maïs cuits
- beurre
- sel et poivre
- un citron vert
- des nachos (biscuits apéritifs en grande surface)

Matériel

- un éplucheur à filaments pour tailler les légumes

TOPSALE Eplucheurs de Fruits en Acier Inoxydable Zesteur de Citron et de Orange Outil de Raper Eplucheur de legumes Couteau a peler de Zeste avec poignee en Acier Inoxydable

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un siphon. Je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI…Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

ISI CB502 Siphonà crème

- un mixeur plongeant ou un Thermomix, essentiel pour obtenir une préparation bien lisse pour votre siphon. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

BLACK+DECKER BXHBA1000E - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 1000W, 20 vitesses + Turbo, anti-éclaboussures, verre doseur, bol hachoir, fouet, noir et inox anti-traces de doigts

Préparation

- Détaillez la courgette et les carottes en très fins filaments.

Détaillez la courgette en très fins filaments

- Faites fondre une noix de beurre et versez une à 2 cuillerées à soupe d’eau ou de bouillon de légume. Ajoutez les filaments de carotte et laissez cuire doucement pendant 3 à 4 minutes. Les filaments doivent devenir assez souples pour être enroulées sur eux-mêmes. Ajoutez les filaments de courgette et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Rectifiez l’assaisonnement et réservez.

Faites revenir les filaments de légumes avec du beurre

- Faites tremper la demi feuille de gélatine dans de l’eau froide.

Faire tremper la gélatine

- Faites colorer l’ensemble des grains de maïs (300 g et 50 g) dans une poêle avec une petite noisette de beurre et le paprika. Salez. Prélevez-en 50 g que vous allez utiliser pour le siphon de maïs. Réservez le reste.

Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

- Faites chauffer les 250 g de crème et ajoutez les 50 g de maïs réservés. Ajoutez la demi feuille de gélatine essorée et ôtez du feu. Mixez très finement et filtrez la préparation. Versez la préparation dans votre siphon et réservez au chaud au bain marie dans une casserole à feu très doux (40°).

Remplissez votre siphon

- Pour les gambas: ôtez la tête (gardez-les précieusement pour réaliser par exemple une bonne bisque…) et la

carapace. Incisez le dos légèrement jusqu’à la queue tout le long du dos. Ôtez l’intestin (le fil noirâtre qui se trouve sur le dos). Versez un peu d’huile d’olive, le jus d’un citron vert et son zeste, sel et poivre dans le sachet puis ajoutez les gambas et mettez sous vide. Cuire au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 52 ° pendant 10 minutes.

Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Dressage

Disposez les filaments de légumes en cercle et pochez un petit dôme de siphon de maïs au milieu. Posez les gambas par dessus et parsemez de grains de maïs tout autour. Pressez un petit filet de jus de citron vert sur les gambas et donnez un tour de fleur de sel. Si vous le désirez vous pouvez ajouter quelques nachos pour ajouter une note croquante au plat.

Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Sablés façon spéculos (recette vidéoThermomix)

Encore un peu de magie de Noël avec ces délicieux sablés réalisés en un clin d'œil grâce à votre Thermomix. **Et le petit plus c'est que vous pouvez suivre et réaliser cette recette avec la vidéo complète en fin d'article!**

Sablés façon spéculos (recette vidéoThermomix)

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:

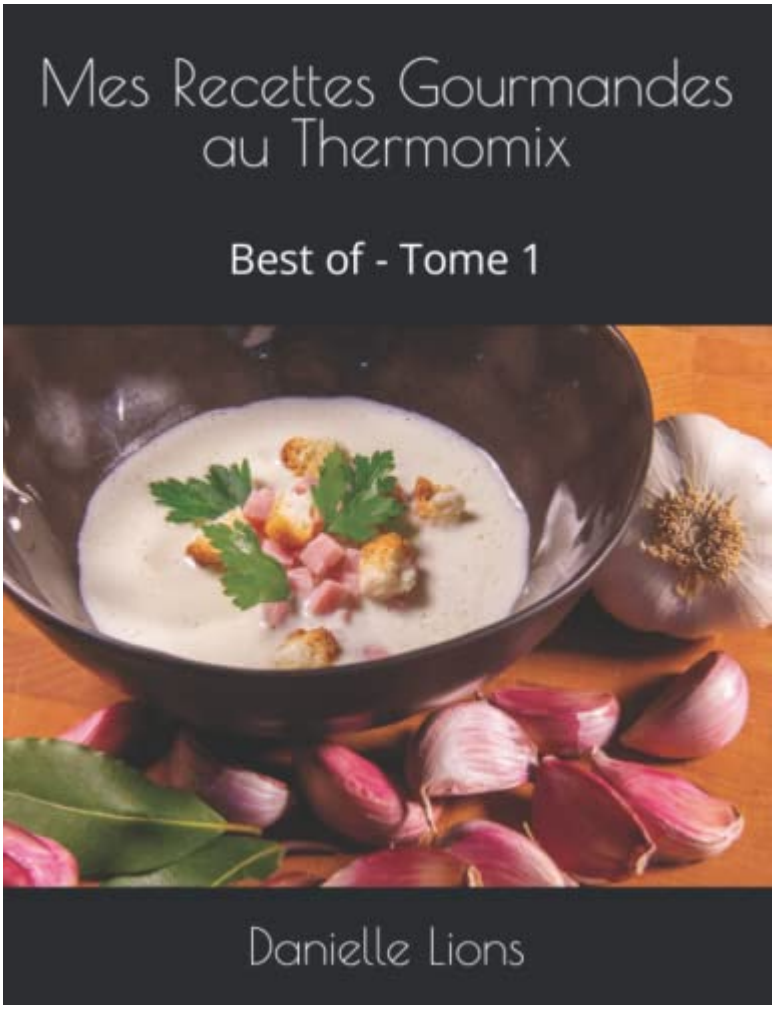
gourmantissimes@gmail.com

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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 20 à 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients (une douzaine de sablés de 7 cm de diamètre)

- 100 g de sucre semoule
- 8 g d’épices à spéculos ou d’épices à vin chaud
- 35 g d’œuf (battez un blanc et un jaune ensemble et prélevez 35 g)
- 185 g de beurre mou
- 200 g de farine T45

Préparation

- Versez 100 g de sucre et 8 g d’épices à spéculos dans le bol et mixez 15 s / vit 10.
- Ajoutez dans le bol 35 g d’œuf, 185 g de beurre mou, 200 g de farine. Mixez 20 s / vit 5.
- Versez la pâte sur l’extrémité d’une bande de film alimentaire et roulez le tout de façon à former un boudin bien serré d’environ 5 à 6 cm de diamètre. Laissez reposer toute une nuit au frais.
- Ôtez le film alimentaire. Coupez des rondelles régulières d’environ 5 mm d’épaisseur. Déposez-les sur une surface anti adhésive et cuisez à 155° pendant environ 20 à 30 mn selon les fours et l’épaisseur de vos rondelles. A la sortie du four laissez refroidir 2 mn sur la plaque puis posez les sablés sur une grille pour qu’ils terminent de refroidir.

Sablés façon spéculos (recette vidéoThermomix)

RECETTE EN VIDEO

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

Vous rêvez aussi d’avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus

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

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

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

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

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

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

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (entrée ou pain, plat, dessert) que vous

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

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

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

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

► 1 x bol de mixage Thermomix TM6
► 1 x Peeler
POUR SEULEMENT 122,50€ au lieur de 245 euros!!

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:
► Le pack Bol de mixage/Peeler est uniquement disponible en ligne pour les clients qui achètent un TM6 au cours du mois de janvier 2022, via *webshop.thermomixbenelux.com* en indiquant un

code de réduction (fourni par la conseillère) + le nom du(de la) conseiller(ère) + le numéro de bon de commande faisant référence à l'achat du TM6 en janvier 2022

► Commandé et payé en janvier 2022, **à partir du 25/01/2022**
► Uniquement pour clients particuliers au Benelux
► NON cumulable avec d'autres actions

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

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

Danielle
Lions

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages…

Pourquoi me choisir ?

– Je suis conseillère 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 livre dans ce domaine) pour vous amener mon soutient 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 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 !

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 et ateliers culinaires Décembre 2021

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

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

Alors venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

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

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

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

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

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

A L'ACHAT DE:
► 1 Thermomix TM6

LE CLIENT RECOIT GRATUITEMENT:
► 1 an de garantie supplémentaire – il s'agit d'un an supplémentaire en plus de la garantie légale de 2 ans – **d'une valeur de 100,00€**

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:
► Commandé et payé en décembre 2021 – Commandé en décembre 2021 et payé en janvier 2022
► Uniquement pour clients particuliers au Benelux
► NON cumulable avec d'autres actions

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

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

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

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

Danielle
Lions

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages…

Pourquoi me choisir ?

– Je suis conseillère 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 livre dans ce domaine) pour vous amener mon soutient 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 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 !

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

thermomix
Le robot-cuiseur le plus vendu au monde
Découvrez-le avec Dany !
0477 57 11 98