Soupe Poireaux Menthe (Thermomix)

Soupe Poireaux Menthe (Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil qui va changer votre vie culinaire au quotidien, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

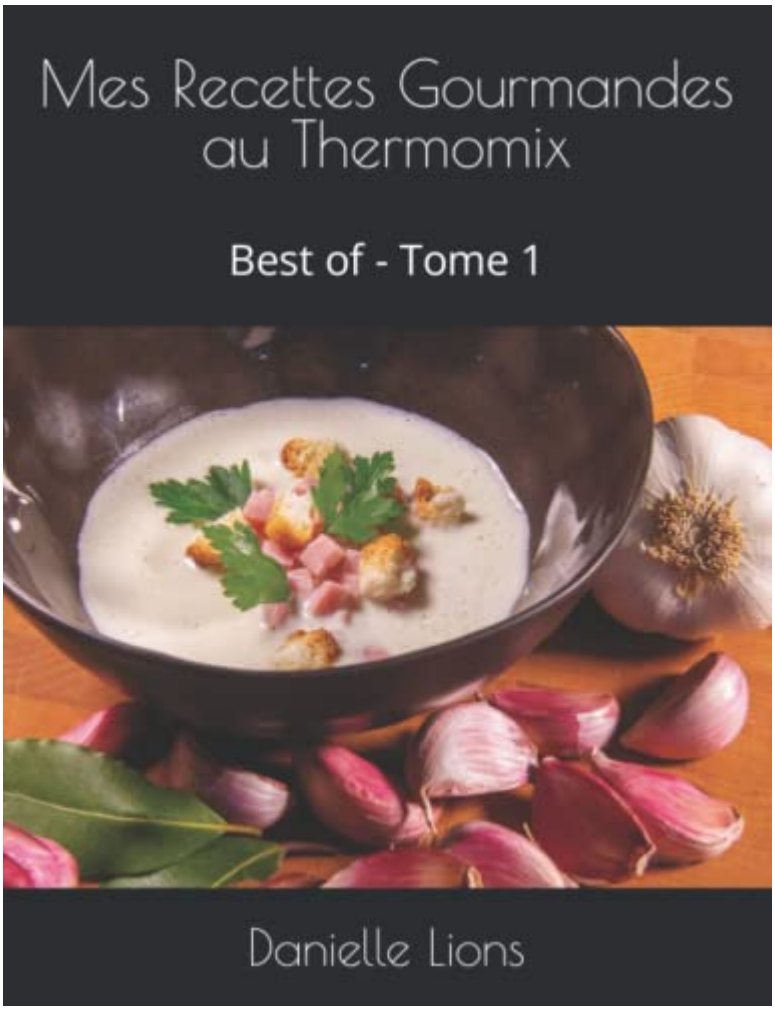
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration gratuite et sans obligation d'achat 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, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…Pour 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: 35 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- un oignon
- 20 g de beurre
- 400 g de poireaux coupés grossièrement en morceaux et passés sous l’eau pour en ôter les traces de terre
- 40 g de pomme de terre
- 450 g de bouillon de légume (soit 450 ml)
- quelques brins de menthe fraîche
- une cuillérée à soupe de crème fraiche épaisse
- sel et poivre

Préparation

- Pelez et placez l’oignon coupé en deux dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Utilisez la spatule pour rabattre les projections sur la paroi du bol.
- Ajoutez les 20 g de beurre et faites rissoler 5 mn/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez les 400 g de poireaux coupés grossièrement en morceaux. Mixez 10 secondes/ vit 6.
- Ajoutez les 40 g de pommes de terre, les 450 g de bouillon de légume. Cuisez 30 minutes/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez la cuillérée à soupe de crème fraiche épaisse et quelques feuilles de menthe. Mixez 30 secondes/ vit 10.
- Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Soupe Poireaux Menthe (Thermomix)

Idée Cadeau pour les fêtes?

cadeaux

Bientôt Noël et Nouvel An et vous cherchez toujours une idée cadeau? Pourquoi ne pas vous offrir le Thermomix, le robot ménager connecté le plus vendu au monde. 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 cuisinier(e) débutant(e) ou confirmé(e).

Avec ce seul appareil vous pourrez peser au gramme prés, mixer, mélanger, hacher, moudre, pétrir, fouetter, mijoter, émulsionner, cuire vapeur , rissoler et chauffer à température précise, cuire sous vide basse température et même faire vos yaourts…

Le Thermomix vous facilitera non seulement la cuisine mais vous permettra une inspiration culinaire quotidienne et illimitée car il intègre également le plus gros livre de recette au monde, grâce à son abonnement à l'application Cookidoo très facile d'utilisation. Vous n'aurez qu'à suivre les instructions qui s'affichent à l'écran pour réaliser des recettes saines, gourmandes, économiques, créatives. Le TM6 vous offre en plus un gain de temps exceptionnel puisque vous n'aurez plus à surveiller les cuissons: il travaille et contrôle à votre place.

Découvrez avec la vidéo ci-dessous un petit aperçu du fonctionnement du Thermomix avec une des milliers de recettes Cookidoo que vous pourrez réaliser en toute simplicité: le Waterzooi de poulet.

Vous désirez vous faire plaisir et acquérir ce chef dans votre cuisine? Je vous propose des démonstrations particulières, individuelles, gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et horaire à votre convenance). Nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (entrée, plat, dessert) que vous dégusterez par la

suite. Vous n’assisterez pas à une simple démonstration mais **un véritable cours de cuisine** 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! Ne prenez pas de risque de livraison pour les fêtes, commandez directement au 0477 57 11 98…N’hésitez plus, votre Thermomix est à votre disposition chez moi 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.

LE WATERZOOI DE POULET

Waterzooi de poulet (recette vidéo au Thermomix)

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de bouillon de volaille
- 450 g de blanc de poulet coupés en morceaux, salés et poivrés
- 150 g de carottes coupées en petits tronçons
- 150 g de blancs de poireaux coupés en tronçons
- 150de céleri branche coupés en petits morceaux
- 150 g de fromage blanc
- 2 jaunes d’œuf
- le jus d’u demi citron
- du persil haché
- sel et poivre

Baba de Noël (recette Thermomix)

Cette année on sort un peu des codes en réalisant un magnifique et savoureux baba qui va remplacer avec beaucoup d'élégance la traditionnelle bûche. Réalisez-le simplement et facilement avec votre Thermomix!

Baba de Noël (recette Thermomix)

Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

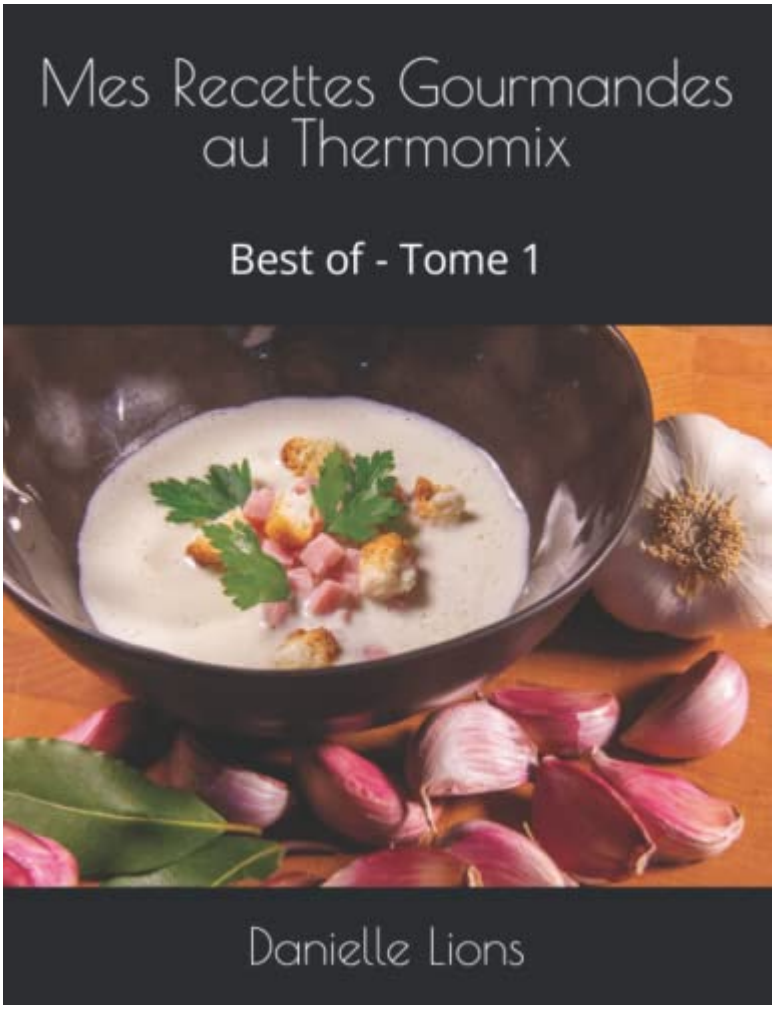
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert…et vous y apprendrez plein d'astuces culinaires!

Pour 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: 15 minutes

Temps de pousse: 45 minutes à une heure

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: facile

Matériel

- un moule à savarin en silicone de 18 cm de diamètre et 6

cm de haut. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

silikomart SAVARIN 180/1 Moule Silicone ø180/60 H 50 MM Blanc

- une râpe microplan pour zester le plus finement possible votre zeste d’orange; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

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

- une poche à douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous: