

Salade Japonaise aux aubergines

J'adore les aubergines et malheureusement elles sont souvent cuisinées à l'huile; comme elles ont tendance à en absorber beaucoup le résultat est un plat assez gras.

On néglige souvent la cuisson vapeur pour ce légume: la salade d'inspiration japonaise que je vous propose aujourd'hui est une recette sans cuisson à l'huile, tout en légèreté et saveur du pays du soleil levant!

Cette recette nécessite des ingrédients d'origine japonaise que vous pourrez trouver dans une épicerie asiatique ou commander en ligne en cliquant sur les liens que je mets à votre disposition dans les ingrédients.

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



Salade Japonaise aux aubergines

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 belles aubergines selon leur grosseur
- 2 gousses d'ail
- 5 à 15 g de gingembre frais selon votre goût
- 20 g d'huile de sésame
- 5 g de miel
- un oignon jeune (cibette)
- des cacahuètes salées
- graine de sésame noir
- 30 g de dashi. Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



Shimaya Dashi S-10, 3.5-Ounce Units (Pack of 10)

- 10 g de miso. Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



TANOSHI - Pâte Miso pour Soupes et Plats Salés - 1 Gourde
Refermable de 150 g

- 30 g de vinaigre de riz; Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



TANOSHI - Vinaigre de Riz - Idéal pour Assaisonner Salades, Marinades et Riz Sushi - 360 ml

Préparation

- Coupez les aubergines en deux puis en petits dés de 2 cm de côté. Cuisez-les vapeur 20mn.



Coupez les aubergines en

deux puis en petits dés de 2
cm de côté

- Ciselez l'oignon jeune et réservez.



Ciselez les oignons jeunes

- Préparez la sauce. Mixez les autres ingrédients: les 2 gousses d'ail, 5 à 15 g de gingembre frais selon votre goût, 20 g d'huile de sésame, 5 g de miel et les 30 g de dashi. Réservez la sauce.



Préparez la sauce

- Quand les aubergines sont cuites (elles doivent être tendres) laissez-les s'égoutter ans une passoire le temps qu'elles refroidissent. Mélangez-les avec la sauce et servez avec l'oignon jeune ciselé, quelques graines de sésame noir et les cacahuètes.



Salade Japonaise aux aubergines

Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en septembre 2023

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

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

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- lundi 4 septembre à 18h30
- mardi 5 septembre à 18h30
- jeudi 7 septembre à 18h30
- vendredi 8 septembre à 18h30
- lundi 12 septembre à 18h30
- mardi 13 septembre à 18h30
- jeudi 21 septembre à 18h30
- vendredi 22 septembre à 18h30
- mardi 26 septembre à 18h30
- mercredi 27 septembre à 18h30
- jeudi 28 septembre à 18h30

▪ vendredi 29 septembre à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

Au mois de septembre 2023, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

1/Le Thermomix TM6 Blanc



1 Bol supplémentaire



€1400,00 au lieu de €1644,00



Economie de €244,00

2/ Le Thermomix Sparkling Black version Limitée





Thermomix TM6
140-Year Limited
Edition Sparkling Black



€1399,00



Une version
Sparkling Black LE TM6,
spécialement pour
célébrer le 140ème
anniversaire de
Vorwerk. Il s'agit très
probablement du **tout
dernier mois**, ce
sont **les dernières
pièces**, alors profitez
de cette édition
limitée tant que vous
le pouvez !

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

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

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

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

A. Standard: lorsqu'un nouveau client hôte organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, le nouveau client qui est hôte reçoit un chèque-cadeau de 25,00 € pour chaque Thermomix vendu (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un **client existant (= quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'à et y compris **30/06/2023** si l'hôte/hôtesse organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, alors le client existant qui est hôte/hôtesse recevra au cours du mois d'avril 2023 LE CHOIX entre DEUX POSSIBILITÉS :**

1. Soit Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons) voir option A (standard)

2. SOIT un bol TM5 ou TM6 (une fois par une hôtesse/hôte)

- Pour 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 100 euros
- Pour 2 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 50 euros
- Pour 3 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut recevoir un bol TM5 ou TM6 GRATUIT

TERMES ET CONDITIONS

- Les ventes à crédit ne comptent pas

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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.
- Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix
- Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années
- Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)
- Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés
- Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes
- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison
- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise
(recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

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

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

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

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

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

Gaspacho Melon concombre, chips de bacon

Le gaspacho, un grand classique de l'été mais cette fois-ci un peu plus étonnant que la version classique et surtout très rafraichissant comme on les aime. C'est un plat qui a toutes les qualités : gouteux, frais, sain, facile et rapide à réaliser sans cuisson et plein de bonnes vitamines !

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

Pour plus de renseignements sur le Thermomix et la recette adaptée à ce fantastique robot culinaire cliquez [ici](#).



Gaspacho Melon concombre, chips de bacon

Ingédients pour 4 personnes

- Un melon (environ 600 g de chair coupée grossièrement en morceau)
- 120 g de concombre épluché et épépiné
- 150 g de tomates
- 2 gousses d'ail
- 4 g de feuilles d'estragon ou encore mieux de l'agastache anisée (dans les jardinerie et à planter sur votre balcon ou jardin : elle repousse tous les ans et ne demande pas beaucoup de soins). Cette dernière donne un goût anisé très fin
- 15 g d'huile d'olive (une bonne !)
- 10 g de vinaigre balsamique blanc
- Quelques tomates cerises de différentes couleurs
- Des petits oignons jeunes
- Quelques tranches de bacon

Matériel

- un évide légume, très pratique pour ôter les graines du melon, concombre, courgette etc..



Triangle 72 092 45 00 dénoyauteur de fruits et légumes

Préparation

- Faites griller les tranches de bacon dans une poêle pour les rendre bien crispies. Réservez.



Faites griller les tranches
de bacon

- Ôtez la peau du melon et coupez-les en 8 morceaux.
Réservez.



Ôtez la peau du melon et
coupez-les en 8 morceaux

- Pelez environ 1/4 de votre concombre et ôtez les
graines. Vous devez avoir environ 120 g de concombre.



Ôtez les graines du
concombre

- Coupez les jeunes oignons en 2 ou 4 selon leur grosseur.
Réservez.



Coupez les jeunes oignons en
2 ou 4 selon leur grosseur

- Coupez les tomates cerises en 4 . Réservez.



Coupez les tomates cerises
en 4

- Versez les morceaux de melon dans le bol avec le concombre, les 150 g de tomate, les deux gousses d'ail, les feuilles d'estragon ou d'agastache, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique blanc. Mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement. Servez avec les tomates cerises dans de grand bol en parsemant le gaspacho de bacon et d'oignon jeunes.



Gaspacho melon concombres

Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en août 2023

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

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

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- lundi 31 juillet à 18h30
- mardi 1 août à 18h30
- mercredi 5 août à 12h30
- jeudi 10 août à 18h30
- vendredi 11 août à 18h30
- samedi 5 août à 12h30
- dimanche 6 août à 12h30
- lundi 7 août à 18h30
- mardi 8 août à 18h30
- mercredi 9 août à 12h30
- jeudi 10 août à 18h30
- vendredi 11 août à 18h30

- lundi 14 août à 18h30
- mardi 15 août à 18h30
- mercredi 16 août à 18h30
- jeudi 17 août à 18h30
- vendredi 18 août à 18h30
- lundi 21 août à 18h30
- jeudi 24 août à 18h30
- vendredi 25 août à 18h30
- lundi 28 août à 18h30
- mardi 29 août à 18h30
- mercredi 30 août à 12h30
- jeudi 31 août 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.

Au mois d'Août 2023, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

Promos du mois d'Août 2023

Soit la super promo:



Thermomix TM6



TM Friend



Boî TM6
suppl.



€1499,00 au
lieu de €2064,00
**Soit le TM6
Black Edition**

140-Year Limited Edition
Sparkling Black

Thermomix TM6
Sparkling Black
€1399,00

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ



thermomix
VOOREBIX

140
VOOREBIX



Thermomix TM6 140-Year Limited
Edition Sparkling Black



€1399,00



Une version TM6 pétillante en
édition limitée, spécialement conçue pour
célébrer le 140e anniversaire de Vorwerk.
Avec sa surface noire comme le diamant,
c'est un must-have pour tous les amoureux



du Thermomix !

Stock limité

Soit le TM6 Blanc:



Thermomix TM6



€1399,00



Le Thermomix TM6
continuera bien sûr à être
disponible séparément sans
promotion, comme chaque mois. Il
pourra donc toujours être proposé à
des clients (potentiels) !

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

cadeaux

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

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

Lors du mois d'août 2023 les cadeaux sont les suivants:

A. Standard: lorsqu'un nouveau client hôte organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, le nouveau client qui est hôte reçoit un chèque-cadeau de 25,00 € pour chaque Thermomix vendu (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un **client existant (= quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'à et y compris **30/06/2023** si l'hôte/hôtesse organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, alors le client existant qui est hôte/hôtesse recevra au cours du mois d'avril 2023 LE CHOIX entre DEUX POSSIBILITÉS :**

1. Soit Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons) voir option A (standard)

2. SOIT un bol TM5 ou TM6 (une fois par une hôtesse/hôte)

- Pour 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 100 euros
- Pour 2 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 50 euros
- Pour 3 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut recevoir un bol TM5 ou TM6 GRATUIT

TERMES ET CONDITIONS

- Les ventes à crédit ne comptent pas

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

Danielle

Lions

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.
- Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix
- Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années
- Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)
- Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés
- Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays

pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes

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

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

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette
Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise
(recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette
Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans
salés japonais (recette
Thermomix)



Cookies chocolat et
cacahuètes (Recette
Thermomix)s



Poulet provençal (recette
Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

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

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

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

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

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

Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en juillet 2023

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

Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- lundi 3 juillet à 18h30
- mercredi 5 juillet à 18h30
- jeudi 6 juillet à 18h30
- lundi 10 juillet à 18h30
- mardi 11 juillet à 18h30
- mercredi 12 juillet à 18h30
- jeudi 13 juillet à 18h30
- vendredi 14 juillet à 18h30
- lundi 24 juillet à 18h30
- mardi 25 juillet à 18h30
- mercredi 26 juillet à 18h30
- jeudi 27 juillet à 18h30
- vendredi 28 juillet à 18h30
- samedi 29 juillet à 12h30
- lundi 31 juillet à 18h30

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

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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.

Au mois de juillet 2023, vous profitez au choix entre les 2 promotions suivantes

- Edition limitée Sparkling Black pour le 140e anniversaire
- 1399 euros/ La surface texturée est inspirée de l'éclat d'un diamant et a été réalisée grâce à la dernière technologie laser. Le processus de gravure des différentes couches dure plus de 200 heures, donnant ensuite un éclat noir éblouissant.



ou

LORS DE L'ACHAT DE 1X TM6 blanc => 1 JUICER CNUDDÉ GRATUIT

- 1 x Thermomix® TM6 avec livre (valeur de 1399,00€)
 - 1x JUICER (valeur de 49,00€)
- 1x ONLINE WEBSHOP VOUCHER (valeur de 50,00€)
@ 1399,00€ au lieu de 1498,00€



INFORMATIONS SUR LE Juicer/ PRESSE AGRUMES

- LE JUICER EST COMPATIBLE AVEC LES TM6 TM5 ET TM31
- VOUS POUVEZ PRESSER JUSQU'À 2,2 LITRES DE JUS FRAIS DANS

LA TASSE, AVEC LE TM31 2 LITRES

- LE JUICER EST PRODUIT EN ALLEMAGNE, SANS BPA
- LE JUICER VA AU LAVE-VAISSELLE
- LA VITESSE DOIT ÊTRE RÉGLÉE À 2,5 POUR ASSURER QUE LE MOTEUR A UNE VITESSE ET UNE PUISSANCE SUFFISANTES POUR FAIRE FONCTIONNER LE JUICER DE MANIÈRE OPTIMALE. AU-DESSUS DE 2,5 N'EST PAS RECOMMANDÉ !!!

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

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

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

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

A. Standard: lorsqu'un nouveau client hôte organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, le nouveau client qui est hôte reçoit un chèque-cadeau de 25,00 € pour chaque Thermomix vendu (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un **client existant (= quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'à et y compris **31/05/2023** si l'hôte/hôtesse organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, alors le client existant qui est hôte/hôtesse recevra au cours du mois d'avril 2023 LE CHOIX entre DEUX POSSIBILITÉS :**

1. OU Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons) voir option A (standard)
2. SOIT un bol TM5 ou TM6 (une fois par une hôtesse/hôte) suivant le nombre de ventes

- Pour 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 100 euros
- Pour 2 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 50 euros
- Pour 3 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut recevoir un bol TM5 ou TM6 GRATUIT

TERMES ET CONDITIONS

- Les ventes à crédit ne comptent pas

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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.
- Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix

- Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années
- Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)
- Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés
- Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes
- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison
- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

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

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

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

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

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

Rosaces de soles et sa crème d'artichaut , fèves (recette menu en vidéo Thermomix)

Ces belles « Rosaces de soles et sa crème d'artichaut , fèves » sont un petit délice gourmand réalisé en 40 mn sans avoir à rien surveiller grâce à notre Thermomix. Vous allez adorer!

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



Rosaces de soles et sa crème d'artichaut , fèves (recette menu en vidéo Thermomix)

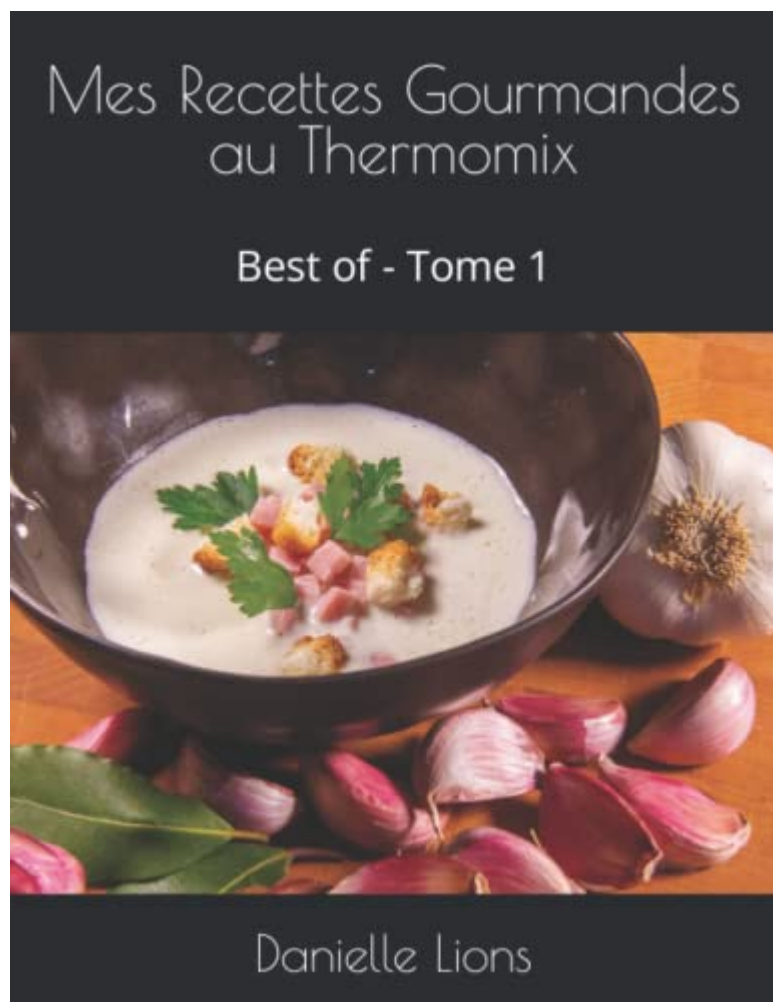
Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici. Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de

cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Difficulté: facile

Ingédients pour 4 personnes

- 4 belles soles; demandez à votre poissonnier d'en lever

les filets. Marinez-les avec un filet d'huile d'olive et de soja sucré

- 20 g de soja sucrée
- 15 g de vinaigre de riz
- 20 g d'huile d'olive
- 70 g d'oignons
- deux gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 500 g de cœur d'artichaut surgelés ou frais
- 5 g d'épices d'épices de votre choix ; j'ai utilisé le mélange « Fines herbes et citron » du site d'épices en ligne « Girofle et Cannelle » que vous pouvez commander en cliquant [ici](#)
- 120 g de fèves fraîches ou surgelées. Si vous n'en trouvez pas vous pouvez remplacer les fèves par des petits pois
- 5 à 10 g d'épices japonaise type furikaké (mélange de sésame et algues). Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo



Furikake 100 g

- oignon frits: vous en trouverez au rayon asiatique de votre super marche ou en commander en cliquant sur la photo



La Conquête des Saveurs Oignons Frits 50 g

Préparation

- Faites mariner le poisson avec un filet d'huile d'olive et de soja sucré pendant 10 mn.



Faites mariner le poisson avec un filet d'huile d'olive et de soja sucré

- Enroulez chaque filet de sole sur lui même et maintenez le rouleau fermé avec un petit cure dent.



Enroulez chaque filet de sole sur lui même et maintenez le rouleau fermé avec un petit cure dent

- Préparez la sauce du poisson: mélangez 20 g de sauce soja sucrée, 15 g vinaigre riz, 20 g d'huile d'olive et une peu de mélange d'épices furikaké. Réservez de côté.
- Placez les 70 g d'oignon épluché, les 2 gousses d'ail et 10g d'huile d'olive dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Utilisez la spatule pour rabattre les projections sur la paroi du bol.
- Cuisez 5 mn/100°/ vit 1. Réservez de côté.
- Versez un litre d'eau dans le bol du Varoma. Placez les 500 g de cœur d'artichaut dans le Varoma . Positionnez le Varoma sur le couvercle.
- Cuisez 25 mn/ Varoma/ vit 1.
- Placez les 120 g de fèves dans le panier cuisson et insérez-le dans le bol. Continuez la cuisson 8 mn/ Varoma/ vit 1.
- Placez les filets de soles sur le plateau du Varoma et posez le plateau dans le Varoma ; continuez la cuisson 3 à 4 minutes/ Varoma/ vit 1.
- Réservez de côté les fèves et le poisson.
- Videz l'eau du bol et placez les artichauts avec un petit filet d'huile d'olive et les épices de votre choix dans le bol (j'ai utilisé le mélange « Fines herbes et citron » du site d'épices en ligne « Girofle et Cannelle » que vous pouvez commander en cliquant [ici](#))

- Mixez 30 s/ vit 10. Assaisonnez en sel et poivre.
- Dressez la crème d'artichaut et dans l'assiette et posez les roulés de soles par dessus. Ajoutez les fèves, les oignons frits et versez un peu de sauce sur le saumon. Vous pouvez rendre le plat encore plus gourmand en y ajoutant de bonnes petits olives...



sole, artichaut, feves

Recette en Vidéo

140 ANS DE VORWERK – ÉDITION LIMITÉE TM6 SPARKLING BLACK- Commandez-le vite!

Pour célébrer le 140^e anniversaire de Vorwerk, le Thermomix est désormais disponible dans une édition spéciale. Le Thermomix® TM6 Édition Limitée 140^e Anniversaire Sparkling Black est disponible en quantités limitées et peut être commandé pour une durée limitée seulement !



Sparkling Black

Avec une toute nouvelle surface, celle-ci est vraiment remarquable !

La surface texturée est inspirée de l'éclat d'un diamant et a été réalisée grâce à la dernière technologie laser. Le processus de gravure des différentes couches dure plus de 200 heures, donnant ensuite un éclat éblouissant.

Il s'agit de la surface la plus robuste jamais proposée sur un Thermomix : elle est entièrement résistante aux empreintes digitales et aux rayures.

De plus, le Sparkling Black présente des accents couleur champagne pour le logo, le bouton de commande, la poignée et

l'élément de ventilation.

Il s'harmonise aussi bien avec les armoires de cuisine sombres que claires, et apporte une touche d'audace aux éléments de cuisine clairs ou colorés, par exemple en contraste avec un plan de travail en bois ou des façades de cuisine vives. Ceux qui souhaitent profiter du plaisir de cuisiner et d'un design tendance en Sparkling Black ne doivent absolument pas manquer cette édition limitée du Thermomix® TM6 !

Vous avez rêvé votre TM6 en noir?

Il est proposée au Benelux et ce **du 1er au 30 juin 2023 au prix de 1399,00 € en Belgique** .

Cette LIMITED BLACK EDITION unique, est une production one-shot, donc jusqu'à épuisement des stocks! Dépêchez-vous donc de le commander par mon intermédiaire!

Vous avez des questions n'hésitez pas à m'appeler directement au 0477 57 11 ou sur gourmantissimes@gmail.com

'Un rêve devient noir' pour les décideurs rapides!

Si vous préférez l'édition traditionnelle (Thermomix blanc):

En plus de l'édition limitée Sparkling Black pour le 140e anniversaire, je vous propose la promotion suivante en juin 2023:

LORS DE L'ACHAT DE 1X TM6 => JUICER GRATUIT

- 1 x Thermomix® TM6 avec livre (valeur de 1399,00€)
 - 1x JUICER (valeur de 49,00€)
- @ 1399,00€ i.p.v. 1448,00€**

Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en mai 2023

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

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 4 personnes) voici les

dates. **Si celles-ci ou les horaires ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir d'autres!**

- lundi 29 Mai à 18h30
- mardi 30 Mai à 18h30
- mercredi 31 Mai à 18h30
- jeudi 1 Juin à 18h30
- vendredi 2 Juin à 18h30
- lundi 5 juin à 18h30
- mardi 6 juin à 18h30
- mercredi 7 juin à 18h30
- jeudi 8 Juin à 18h30
- vendredi 9 Juin à 18h30
- samedi 10 juin 12h
- samedi 10 juin 18h
- lundi 12 juin à 18h30
- mardi 13 juin à 18h30
- mercredi 14 juin à 18h30
- jeudi 15 Juin à 18h30
- lundi 26 juin à 18h30
- mardi 27 juin à 18h30
- mercredi 28 juin à 18h30
- jeudi 29 Juin à 18h30
- vendredi 30 Juin à 18h30

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

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

gourmantissimes@gmail.com

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.

Au mois de mai 2023, vous profitez de la promotion suivante

AVEC L'ACHAT DE 1X TM6 => JUICER* GRATUIT

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 1399,00 €)
 - ▶ 1x JUICER (d'une valeur de 49,00 €)
- @ 1399,00€ au lieu de 1448,00€**

POUR L'ACHAT DE 1X TM6 => Aspirateur à main KOBOLD VC100 à 1€

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 1399,00 €)
 - ▶ 1x aspirateur à main Kobold® VC100 (d'une valeur de 129,00 €) à 1 €
- @ 1400,00€ au lieu de 1528,00€**

CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en avril 2023
- ▶ Uniquement pour les clients privés du Benelux
- ▶ L'achat à crédit est possible car il s'agit d'un surcoût



INFORMATIONS SUR LE PRESSE AGRUMES

- LE JUICER EST COMPATIBLE AVEC LES TM6 TM5 ET TM31
- VOUS POUVEZ PRESSER JUSQU'À 2,2 LITRES DE JUS FRAIS DANS LA TASSE, AVEC LE TM31 2 LITRES
- LE JUICER EST PRODUIT EN ALLEMAGNE, SANS BPA
- LE JUICER VA AU LAVE-VAISSELLE
- LA VITESSE DOIT ÊTRE RÉGLÉE À 2,5 POUR ASSURER QUE LE MOTEUR A UNE VITESSE ET UNE PUISSANCE SUFFISANTES POUR FAIRE FONCTIONNER LE JUICER DE MANIÈRE OPTIMALE. AU-DESSUS DE 2,5 N'EST PAS RECOMMANDÉ !!!

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

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

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

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

A. Standard: lorsqu'un nouveau client hôte organise une

démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, le nouveau client qui est hôte reçoit un chèque-cadeau de 25,00 € pour chaque Thermomix vendu (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un **client existant** (= quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'à et y compris 28/02/2023 si l'hôte/hôtesse organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, alors le client existant qui est hôte/hôtesse recevra au cours du mois d'avril 2023 LE CHOIX entre DEUX POSSIBILITÉS :

1. OU Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons) voir option A (standard)

2. SOIT un bol TM5 ou TM6 (une fois par une hôtesse/hôte)

- À 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 100 euros
- A 2 ventes TM6: le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 50 euros
- A 3 ventes TM6 : le client hôte/hôtesse existant recevra un bol TM5 de TM6 GRATUITEMENT

TERMES ET CONDITIONS

- Les ventes à crédit ne comptent pas

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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

– Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J’ai donc une grande expérience de l’appareil.

– Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l’achat de votre Thermomix

– Je vous accompagne donc aussi bien pour l’utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années

– Cette même expérience m’a permise d’être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)

– Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés

– Bien qu’installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l’appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes

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

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

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

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

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

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

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

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

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires en Avril 2023

Comment acheter un Thermomix en Belgique?

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

confirmée. Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- lundi 3 avril à 18h30
- mardi 4 avril à 18h30
- mercredi 5 avril à 18h 30
- jeudi 6 avril à 18h30
- vendredi 7 avril à 18h30
- mercredi 19 avril à 18h30
- jeudi 20 avril à 18h30
- vendredi 21 avril à 18h30
- samedi 22 avril 12h
- lundi 24 avril à 18h30
- mardi 25 avril à 18h30
- mercredi 26 avril à 18h30
- jeudi 27 avril à 18h30
- vendredi 28 avril à 18h30
- samedi 29 avril à 12h

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 2023, vous profitez de la promotion suivante

POUR L'ACHAT DE 1X TM6 => Aspirateur à main KOBOLD VC100 à 1€

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 1399,00 €)
- ▶ 1x aspirateur à main Kobold® VC100 (d'une valeur de 129,00 €) à 1 €

@ 1400,00€ au lieu de 1528,00€



CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en avril 2023 – Commandé en avril 2023 et payé avant le 7/05/2023
 - ▶ Uniquement pour les clients privés du Benelux
- ▶ L'achat à crédit est possible car il s'agit d'un surcoût
 - ▶ NON cumulable avec d'autres promotions

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

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

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

Lors du mois d'Avril 2023 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:

A. Standard: lorsqu'un nouveau client hôte organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, le nouveau client qui est hôte reçoit un chèque-cadeau de 25,00 € pour chaque Thermomix vendu (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un **client existant** (= quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'à et y compris 28/02/2023 si l'hôte/hôtesse organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, alors le client existant qui est hôte/hôtesse recevra au cours du mois d'avril 2023 LE CHOIX entre DEUX POSSIBILITÉS :

1. OU Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons) voir option A (standard)

2. SOIT un bol TM5 ou TM6 (une fois par une hôtesse/hôte)

- À 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 100 euros
- A 2 ventes TM6: le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 50 euros

- A 3 ventes TM6 : le client hôte/hôtesse existant recevra un bol TM5 de TM6 GRATUITEMENT

TERMES ET CONDITIONS

- Les ventes à crédit ne comptent pas

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

Danielle
Lions

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.
- Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix
- Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années
- Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)

- Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés
- Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes
- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison
- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette
Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise
(recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette
Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans
salés japonais (recette
Thermomix)



Cookies chocolat et
cacahuètes (Recette
Thermomix)s



Poulet provençal (recette
Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

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

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

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

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

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

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

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

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

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- lundi 27 février à 18h30
- mardi 28 février à 18h30
- mercredi 29 février à 18h 30
- lundi 6 mars à 18h30
- mardi 7 mars à 18h30
- mercredi 8 mars à 18h30
- jeudi 9 mars à 18h30
- vendredi 10 mars à 18h30
- samedi 11 mars à 12h
- lundi 13 mars à 18h30
- mardi 15 mars à 18h30
- mercredi 16 mars à 18h30
- jeudi 17 mars à 18h30
- lundi 20 mars à 18h30
- mardi 21 mars à 18h30
- mercredi 22 mars à 18h30
- jeudi 23 mars à 18h30
- vendredi 24 mars à 18h30

- undi 27 mars à 18h30
- mardi 28 mars à 18h30
- mercredi 29 mars à 18h30
- jeudi 30 mars à 18h30
- vendredi 31 mars 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 2023, vous profitez de la promotion suivante

OPTION 2: AVEC L'ACHAT DE 1 x TM6 => BOL DE MIXAGE

SUPPLEMENTAIRE A LA MOITIÉ DU PRIX

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 1399,00€)
- ▶ 1x Thermomix® bol de mixage (d'une valeur de 245,00€) à moitié prix (= €122,50 supplémentaire)

@ **1521,50€** au lieu de €1644,00**OPTION 1: AVEC L'ACHAT DE 2X TM6 =>**

1 FRIEND GRATUIT*

- ▶ 2 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 2798,00€)
 - ▶ 1x Thermomix® Friend (d'une valeur de 420,00€)
- @ **2798,00€** au lieu de 3218,00€.

Si le client ne souhaite pas bénéficier de notre pack, il peut toujours acquérir le Thermomix® TM6 AVEC LIVRE à 1399,00€ ou SANS LIVRE à 1369,00€.

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

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

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

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

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

B. Lorsqu'un client existant (ayant acheté un TM5 ou TM6 auprès de Thermomix Benelux avant le 31/10/2022 inclu)

organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités de différents domiciles présents et au moins 1 Thermomix® est vendu, le client existant, durant le mois de janvier, aura **LE CHOIX** entre **DEUX POSSIBILITÉS** :

1. Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons)

2. OU un CUTTER (une fois par hôte)

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

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

TERMES ET CONDITIONS

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

Grâce au Découpe-Minute je gagne encore plus de temps

Émincer, râper et trancher vos ingrédients
devient simple et rapide. Fini les corvées !



● LE DISQUE

- Une innovation unique sur le marché
- 4 découpes en un seul disque, facile à utiliser grâce au marquage des faces

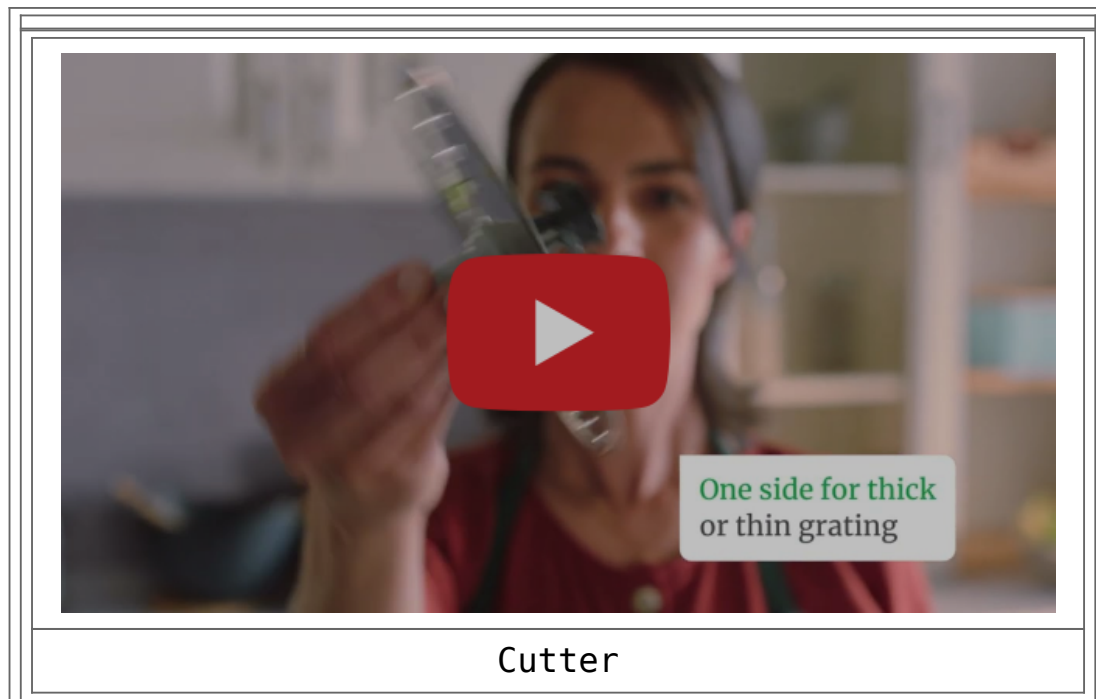
● LE BOL DE DÉCOUPE

- S'insère directement sur le Thermomix® : ne salit pas le bol de mixage
- Forme ronde facile à racler pour éviter le gaspillage

● LE THERMOMIX®

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

Compatible
avec TM5
et TM6



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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.
- Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix
- Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses

années

- Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)
- Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés
- Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes
- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison
- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette
Thermomix)



Bûche Moka



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.

Calamar et chorizo (recette Thermomix Menu en vidéo)

Un petit goût d'Espagne avec cette recette familiale, pour se régaler au quotidien! Et qui se réalise sans surveillance en 30 minutes avec votre Thermomix...Et pour plus de facilité regardez **la recette en vidéo en fin d'article!**



Calamar et chorizo (recette Thermomix Menu 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:

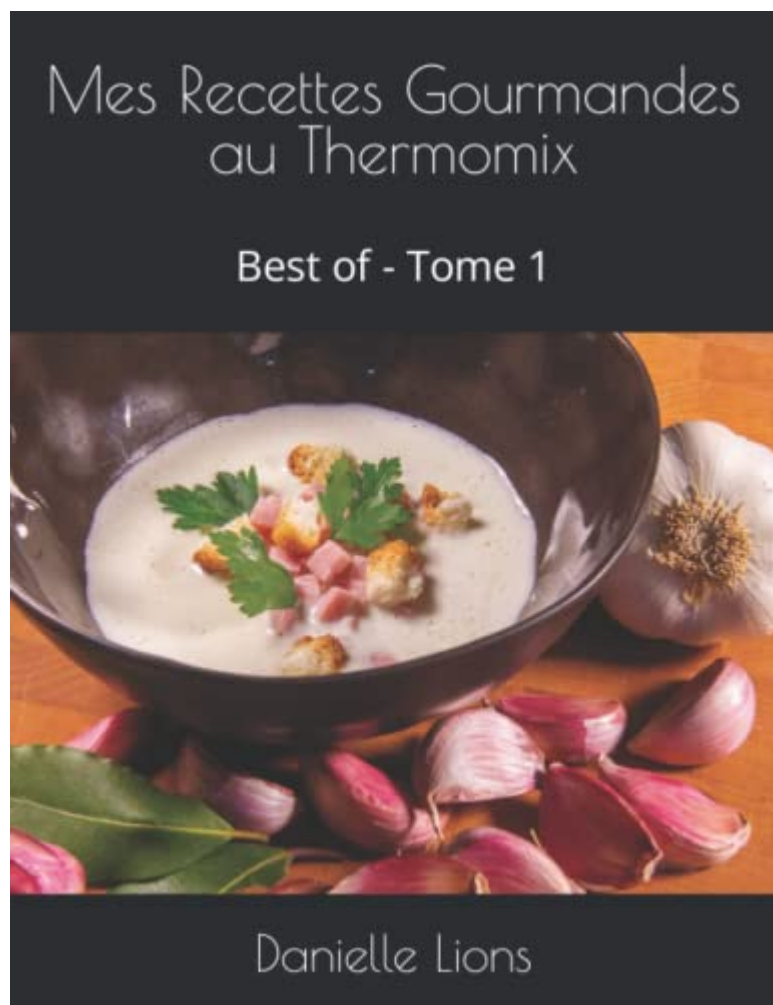
gourmantissimes@gmail.com

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 connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux,

réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 650 g de calamar ou encornets marinés avec un peu d'huile d'olive, vinaigre de riz ou balsamique blancs, piment d'Espelette et zeste de citron
- 60 g d'échalote

- 2 gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 15 g de vin blanc
- 420 g de poivrons rouges épépinés et coupés en petits dés
- 50g de chorizo coupé en petits dés
- 500 ml de coulis de tomate
- 3 pommes de terre épluchées et coupées en petits dés
- Ciboulette ou estragon ciselée

Préparation

- Mettez les 60 g d'échalote, les 2 gousses d'ail, les 10 g d'huile d'olive, les 15 g de vin blanc dans le bol de mixage. Mixez 5 sec /vit 5 et cuisez 5 mn/120°/ vit 1.
- Ajoutez les 420 g de poivrons épépinés et coupés en petits dés ainsi que les 50 g de dés de chorizo et les 500 ml de coulis de tomate,
- Placez les pommes de terre dans le panier Varoma.
- Cuire 20 mn/ Varoma /vit 1. Placez les anneaux de calamar sur le plateau du Varoma et positionnez-le dans le Varoma ; poursuivez la cuisson 4 mn/ Varoma/ vit 1.
- Versez la préparation du bol dans les assiette. Ajoutez les pommes de terre et le calamar. Saupoudrez de ciboulette ciselée.



Calamar et chorizo (recette Thermomix Menu en vidéo)

Recette en vidéo

Bouchées aux crevettes et petits légumes (recette menu Thermomix)

Un plat sain et équilibré, rapide où tout cuit en même temps , sans surveillance de cuisson, très peu de vaisselle de vaisselle? Merci à notre Thermomix pour tous ces bons petits plats gourmands si facilement réalisés!



Bouchées aux crevettes et petits légumes (recette menu Thermomix)

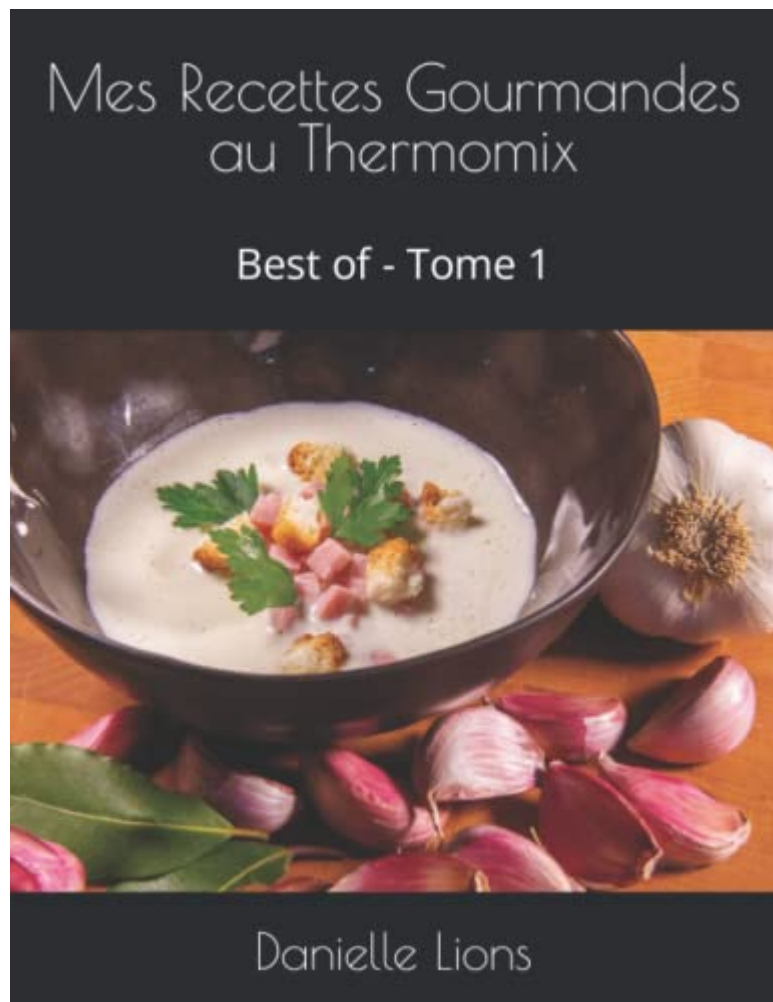
Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici. Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de

cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: facile

Matériel

- Une Microplane Râpe à zester: super utile en cuisine

pour obtenir un zeste extrêmement fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



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

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les bouchettes

- le zeste d'un citron râpé finement
- 90 g d'oignon
- 2 gousses d'ail
- 500 g de crevettes
- 1 œuf
- 10 g de nuoc man

- 12 g de feuilles de coriandre

Pour la sauce

- 90 g d'oignon
- 10 g d'huile d'olive
- 6 g de gingembre
- les 5 g de garam massala
- les 5 g de cumin
- 180g de tomates fraîches
- 100 g de bouillon de légumes
- 125 g de lait de coco
- 4 feuilles de kafir (épicerie asiatiques)

Pour la garniture

- 4 carottes coupées en petits morceaux , petits pois ou haricots mange tout selon votre goût. Je n'ai personnellement mis que des carottes lors de la réalisation de la recette.

Préparation

Pour les bouchettes

- Zestez le citron avec votre microplane dans le bol.
- Ajoutez les 60 g d'oignon, les 2 gousses d'ail et 12 g de feuilles de coriandre. Mixez 5 s/ vit 5.
- Ajoutez les 400 g de crevettes, l'œuf et les 10 g de nuocman. Mixez 8 s/ vit 5 et formez des petites boulettes que vous déposerez au fur et à mesure dans le Varoma. Réservez.

Pour la garniture

- Placez les morceaux de carottes dans le panier du Varoma. Réservez.

Pour la sauce et la garniture

- Placez 90 g d'oignon, 10 g d'huile d'olive, 6 g de gingembre dans le bol avec les 5 g de garam massala, les 5 g de cumin et mixez 7 s/ vit 5. Rabattez les projections à l'aide de la spatule.
- Cuisez 5 mn/ 100°/ vit 1.
- Ajoutez les 4 feuilles de kafir , 180g de tomates, les 100 g de bouillon de légume et 150 g de lait de coco.
- Placez le panier avec les carottes dans le bol et positionnez le Varoma avec les boulettes de crevettes sur le couvercle du bol. Cuisez 15 mn / Varoma/ vit 1.
- En fin de cuisson réservez les légumes et les boulettes. Mixez le bouillon 30s/ Vit 10.

Dressage

- Versez la sauce dans les assiettes et ajoutez les boulettes et les légumes. Saupoudrez de feuilles de coriandre hachées.



Bouchées aux crevettes et petits légumes (recette menu

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires en Février 2023

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

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

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

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

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

- lundi 13 février à 18h30
- mercredi 15 février à 18h30
- jeudi 16 février à 18h30
- vendredi 17 février à 18h30
- lundi 20 février à 18h30
- mardi 21 février à 18h30
- mercredi 22 février à 18h 30
- jeudi 23 février à 18h30
- vendredi 24 février à 18h30
- samedi 25 février à 12h
- lundi 27 février à 18h30
- mardi 28 février à 18h30
- mercredi 29 février à 18h 30
- lundi 6 mars à 18h30
- mardi 7 mars à 18h30
- mercredi 8 mars à 18h30
- jeudi 9 mars à 18h30
- vendredi 10 mars à 18h30
- samedi 11 mars à 12h

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 2023, vous profitez de la promotion suivante

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

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

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

CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

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

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

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

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

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

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

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

1. Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons)

2. OU un CUTTER (une fois par hôte)

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

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

TERMES ET CONDITIONS

- Au moins 1 Thermomix® TM5 ou TM6 doit être vendu pendant la démo
- Les ventes à crédit ne comptent pas

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

fromage et plus encore !

Grâce au Découpe-Minute je gagne encore plus de temps

Émincer, râper et trancher vos ingrédients
devient simple et rapide. Fini les corvées !



● LE DISQUE

- Une innovation unique sur le marché
- 4 découpes en un seul disque, facile à utiliser grâce au marquage des faces

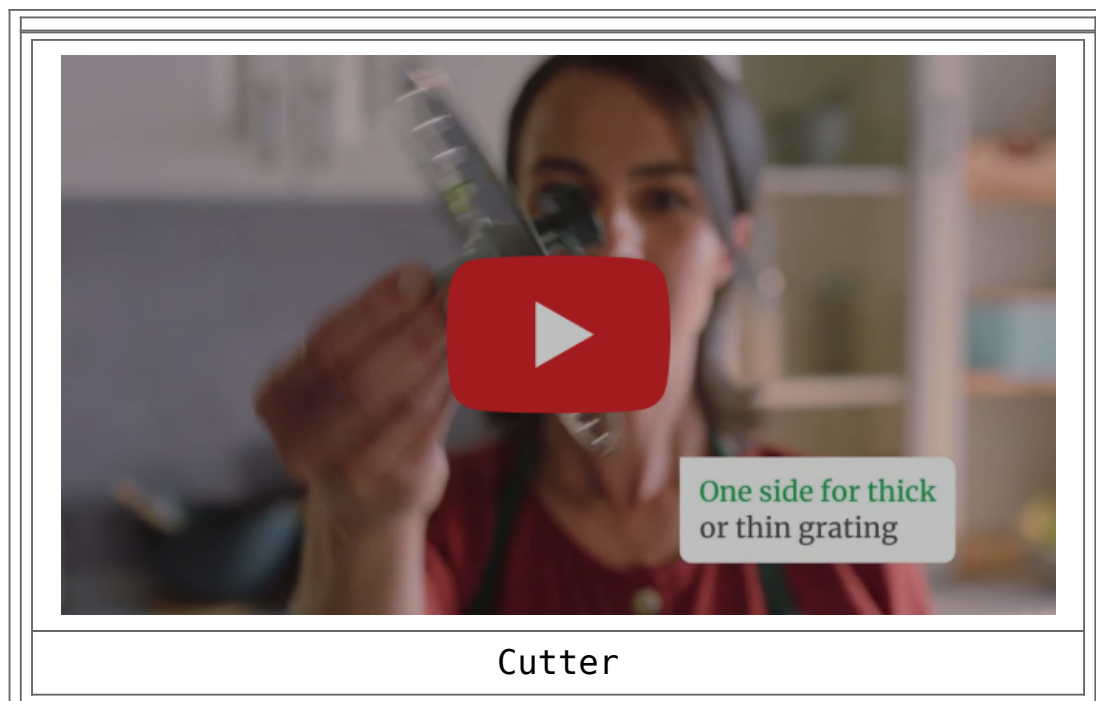
● LE BOL DE DÉCOUPE

- S'insère directement sur le Thermomix® : ne salit pas le bol de mixage
- Forme ronde facile à racler pour éviter le gaspillage

● LE THERMOMIX®

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

Compatible
avec TM5
et TM6



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

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.
- Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix
- Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses

années

- Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)
- Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés
- Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes
- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison
- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette
Thermomix)



Bûche Moka



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.