



Manufacture



de Buyer
D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret

Cuisson d'exception • Exceptional cooking

AFFINITY

Collection & Recettes • Collection & Recipes

AFFINITY

IL Y A 20 ANS...

de Buyer concevait et fabriquait les premiers ustensiles en **inox multicouche** compatibles induction pour proposer aux professionnels exigeants une alternative au cuivre qui est le matériau culinaire le plus conducteur.

20 YEARS AGO...

De Buyer pioneered the first induction-compatible, **multi-layer stainless steel** utensils, providing professionals with a high-performing alternative to copper, the most conductive material in culinary arts.

Introduction	p. 2-3
Caractéristiques • Features	p. 4-5
Multicouche • Multi-layer	p. 6-7
Bocuse d'Or & Affinity	p. 8-9
Recettes • Recipes	p. 10-23
Collection	p. 24-25
Manifesto	p. 26-27





La collection Affinity équipe les plus grandes cuisines dans le monde.

Les Chefs l'apprécient pour les performances techniques de son corps en inox 5 couches.

Sa conception monobloc assure une répartition des températures homogènes et une grande maîtrise des cuissons qui se rapproche de celles des ustensiles en cuivre.

Cette conception réduit la consommation d'énergie : elle permet un gain de temps de 50% par rapport à un fond diffuseur classique. Elle est équipée du système «stop chaleur» qui permet de limiter la montée en température de la poignée pendant la cuisson. Ses montures ergonomiques, signées de Buyer, sont solidement rivetées, et son polissage miroir lui confère une élégance toute particulière.

Renowned worldwide, the Affinity collection is esteemed by top chefs for its technical prowess, featuring a 5-layer stainless steel construction. Its unified design guarantees even temperature distribution and precise cooking control, rivaling copper utensils. The design significantly reduces energy consumption, offering a 50% time saving compared to traditional sandwich-bottom cookware. It includes a «heat stop» system to prevent handle overheating during cooking. With ergonomically riveted handles and a mirror finish, the Affinity collection exudes elegance.



AFFINITY



Acier inoxydable multicouche • 5 couches

Multilayer stainless steel • 5 layers



Montures ergonomiques et robustes en fonte d'inox

- Préhension confortable.
- Stop-chaueur à la base
- Étanche pour passage au lave-vaisselle.



Ergonomic handles made of cast stainless steel

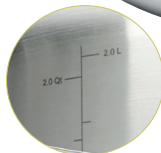
- Comfortable grip.
- Integrated heat stop
- Watertight handle, dishwasher safe.

Graduations intérieures pratiques

- Des volumes dans la pure tradition.
- Litrages (L et Qt).

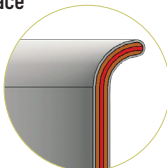
Capacity marks

- Volumes in pure tradition.
- Volume capacity in L and Qt.



Bord verseur fermé arrondi

- Sustainable product
- Bord verseur et stop-goutte efficace
- Closed rounded pouring rim
- Durable product
- Effective pouring edge and drip stop.



Compatible tous feux y compris l'induction.
On all heat sources and in traditional oven.



Passé au four. Passé au lave-vaisselle (excepté les poêles anti-adhésives) mais cela peut altérer l'aspect de l'inox.
Oven cooking. Dishwasher safe (except nonstick frypan) but this may alter the appearance of the stainless steel.

ECORESPONSABLE
DURABLE
ECOFRIENDLY

Robustesse
Qualité professionnelle
Montures rivetées
Robust
Professional quality
Riveted handles

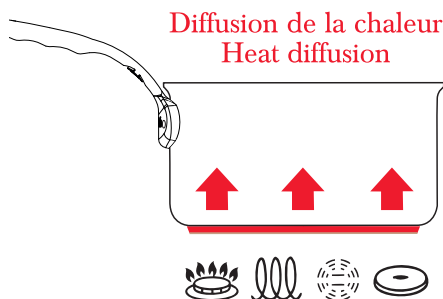
PERFORMANTE
HIGH PERFORMANCE

Matériau multicouche hyper conducteur performant et réactif
• Cuisson homogène.
• Maîtrise de la cuisson.
• Économie d'énergie.
• Gain de temps.

Responsive multilayer material, with high heat conduction factor
• Homogeneous cooking.
• Temperature control.
• Energy saving.
• Time saving.

Du fond sandwich... *Sandwich bottom...*

L'ustensile de cuisson inox à fond sandwich diffuse la chaleur sur toute la base de l'ustensile. Le disque est magnétique permettant une utilisation sur tous les feux. La batterie fond sandwich est pratique, polyvalente et efficace. Vous pourrez réaliser la plupart de vos recettes, en restant particulièrement vigilant au fait que le chaleur se concentre sur le fond de l'ustensile et qu'il est parfois difficile de la maîtriser.

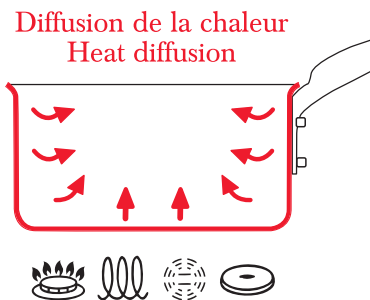


Our stainless steel cookware with a sandwich base ensures uniform heat distribution. The magnetic disk bottom is compatible with all cooking surfaces. This design is user-friendly, versatile, and efficient, suitable for a wide range of recipes. However, it requires careful heat management due to concentration at the base.

...au multicouche *...to multilayer*

Le multicouche porte en lui le secret des recettes les plus délicates, réussies en toute simplicité. Il s'agit du matériau culinaire inox le plus **conducteur** aujourd'hui; **performant et réactif**, il permet de maîtriser la température. **Sa conductibilité est proche de celle du cuivre qui reste la référence en matière culinaire.**

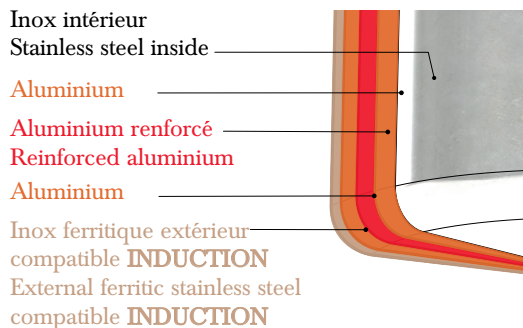
The multi-layer design is key to mastering complex dishes with ease. Its **ultra-conductive** nature allows for rapid response and precise temperature control, nearly matching copper's legendary conductivity.



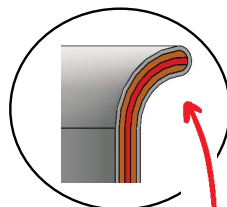
- ↳ CONCEPTION ROBUSTE
- ↳ CUISSON HOMOGENE
- ↳ MAÎTRISE DE LA CUISSON
- ↳ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
- ↳ GAIN DE TEMPS

Inox multicouche • 5 couches

Multilayer stainless steel • 5 layers

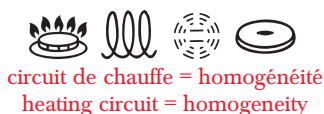


Bord verseur fermé arrondi
Closed rounded pouring edge



Garniture fonte d'inox courbée à la française
Cast stainless steel curved French-style handle

Montures rivetées
Riveted handles



- ↳ STURDY DESIGN
- ↳ HOMOGENEOUS COOKING
- ↳ TEMPERATURE CONTROL
- ↳ ENERGY SAVING
- ↳ TIME SAVING

EN BREF

- ✓ La température de cuisson monte et descend très rapidement.
- ✓ Vous chauffez sans brûler, ni attacher.
- ✓ Vous pouvez mijoter ou réduire des sauces sans remuer constamment grâce au circuit de chauffe. Parfait pour la cuisine de réduction.
- ✓ Les gros volumes d'eau bouillent beaucoup plus vite.
- ✓ Comme l'acier, l'inox multicouche non revêtu détient la clef du goût : il permet de saisir parfaitement les aliments et caraméliser les sucs.

IN SHORT

- ✓ Cooking temperature goes up and down fast.
- ✓ Heating without burning or sticking.
- ✓ You can simmer or reduce sauces without constantly stirring thanks to the heating circuit. It is ideal for reduction cooking.
- ✓ Allows for quick boiling.
- ✓ Like steel, multi-layer non-coated stainless steel is the key to flavorful foods: it allows for perfect searing and caramelization.



Maxence Baruffaldi,
candidat France pour le Bocuse d'Or 2027 et son équipe /
France's candidate for the Bocuse d'Or 2027 and his team



Paul
Marcon,
vainqueur du /
winner of the
Bocuse d'Or
2025



Naïs Pirollet,
candidate France
Bocuse d'Or 2023
5ème place /
France's candidate
for the Bocuse
d'Or 2023
5th place



Davy Tissot,
Vainqueur /
winner of the
Bocuse d'Or 2021

SIRHA/+ BOCUSE D'OR // AFFINITY TEAM FRANCE

Depuis 2019, de Buyer est fière d'accompagner la Team France Bocuse d'Or durant ses entrainements et la finale qui se déroule tous les 2 ans au salon SIRHA Lyon. Pour se préparer au mieux aux défis exigeants de la compétition, la Team France fait principalement confiance à la collection AFFINITY pour ses ustensiles de cuisson.

Since 2019, de Buyer has been proud to accompany Team France Bocuse d'Or during its training sessions and the final, which takes place every 2 years at the SIRHA Lyon trade fair. To prepare as well as possible for the demanding challenges of the competition, Team France relies mainly on the AFFINITY collection for its cooking utensils.





Boeuf Bourguignon

Beef Bourguignon

Par/By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France



Pour 4 personnes
For 4 people

Ingédients :

- 600 g de paleron coupé en morceaux de 50gr
- 1 grosse carotte
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 30 g de farine
- 35 cl de vin rouge
- 40 cl de fond de veau (ou jus de veau)
- Sel fin, poivre
- Huile

GARNITURE :

- 150 g de lardons
- 150 g de croûtons
- 150 g de petits oignons
- Persil haché

Ingredients :

- 600 g of beef chuck cut into 50gr chunks
- 1 large carrot
- 1 large onion
- 2 garlic cloves
- 1 herb bundle
- 30 g of flour
- 35 cl of red wine
- 40 cl of veal stock (or veal juice)
- Fine salt, pepper
- Oil

GARNISH:

- 150 g of lardons (chopped bacon)
- 150 g of toasty bread
- 150 g of pearl onions
- Chopped parsley

Ustensiles/pans :

- Faitout/stewpan AFFINITY Ø 24 cm
- Poêle/frypan MINERAL B Pro Ø 24 CM

Recette :

Faire colorer dans un faitout les morceaux de viande, sur toutes les faces, avec un peu d'huile. Ajouter la garniture aromatique : carotte, oignons, préalablement épluchés et coupés en dés. Faire revenir sans coloration.

Dégraissier et singer (ajouter la farine).

Bien mélanger et laisser torréfier légèrement.

Mouiller avec le vin rouge, laisser réduire de moitié et ajouter le fond de veau.

Ajouter l'ail épluchée et coupée en 2, puis le bouquet garni. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire environ 2 h, soit à feu doux, soit, comme le préfère notre chef, au four à 180°C. Surveiller de temps en temps en remuant.

Préparer la garniture : dans votre poêle, faire revenir les lardons. Ajouter les petits oignons et laisser cuire à feu doux, 4 à 5 minutes. Lier avec un peu de sauce du bourguignon, ajouter les croûtons et le persil haché au dernier moment.

Poser directement le faitout sur la table ; ce plat est un plat de partage que l'on peut accompagner de pâtes, de purée ou d'un gratin dauphinois.

Recipe :

In a stewpan, brown the meat chunks on all sides with a little oil. Add the aromatics: carrot and onions, peeled and diced. Sauté without browning.

Drain the excess fat and sprinkle with flour.

Toss well and brown slightly.

Add the red wine, reduce to half and add the veal stock.

Add the garlic, peeled and cut in half, and the herb bundle. Add salt and pepper.

Cover and cook for about 2 hours, either over low heat or, as our chef prefers, in the oven at 180°C. Check occasionally by stirring.

Prepare the garnish: in your frying pan, sauté the lardons. Add the pearl onions and cook over low heat for 4 to 5 minutes.

Bind with some of the bourguignon sauce, add the toasty bread and the chopped parsley at the last moment.

Place the stewpan directly on the table : this dish should be shared and can be accompanied by pasta, mashed potato or a gratin dauphinois.





Asperges vertes au beurre d'orange

Green asparagus with orange butter

Par/ By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France



Pour 4 personnes
For 4 people

Ingrédients :

- 20 asperges vertes
- 2 oranges bio
- 150 gr de beurre doux coupé petits cubes et entreposé au congélateur
- 2 gr de sel
- 8 gr d'huile d'olive (soit ½ cuil à soupe)

Ingredients :

- 20 green asparagus spears
- 2 organic oranges
- 150 g soft butter, cut into small cubes and stored in the freezer
- 2 g salt
- 8 g olive oil (½ tbsp)

Ustensiles/pans AFFINITY :

- Poêle/frypan Ø 24 cm
- Casserole/saucepan Ø 16 cm

Recette :

1 • Préparation des oranges :

Prélever les zestes d'une orange. Les couper en fine julienne.

Les mettre dans une casserole et recouvrir d'eau froide. Faire bouillir 30 secondes et égoutter.

Presser le jus des 2 oranges.

2 • Préparation des asperges :

Enlever les « écailles », éplucher le bas et laver les asperges.

Faire chauffer à feu doux l'huile d'olive dans la poêle.

Mettre les asperges et le sel. Les faire revenir sans coloration pendant 1 minute puis recouvrir à moitié de la hauteur avec un peu d'eau et ajouter les zestes d'orange. Cuire pendant 3 à 4 minutes (jusqu'à évaporation de l'eau). Réserver.

3 • Préparation du beurre d'orange :

Réduire le jus des oranges de ¾ environ (consistance sirupeuse).

Monter le beurre en une seule fois à l'aide d'un fouet, sur feu moyen.

Servir aussitôt.

Recipe :

1 • Preparing the oranges :

Remove the zest from one orange. Cut into fine julienne strips. Place in a saucepan and cover with cold water. Boil for 30 seconds and drain.

Squeeze juice from 2 oranges.

2 • Preparing the asparagus :

Remove the 'scales', peel the bottom and wash the asparagus.

To prepare the asparagus: Heat the olive oil in a frying pan over a low heat. Add the asparagus and salt. Fry for 1 minute without browning, then cover halfway with a little water and add the orange zest. Cook for 3 to 4 minutes (until the water has evaporated). Set aside.

3 • Making the orange butter :

Reduce the orange juice by around ¾ (syrupy consistency).

Whisk with the butter all at once over a medium heat.


Serve immediately.





Gratin dauphinois

Par/By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

 Pour 4 personnes
For 4 people

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- 30 cl de lait entier
- 30 cl de crème liquide
- Sel fin, poivre
- Muscade

Ingredients :

- 1 kg of firm-fleshed potatoes
- 1 garlic clove
- 50 g of butter
- 30 cl of whole milk
- 30 cl of heavy cream
- Fine salt, pepper
- Nutmeg

Recette :

Préchauffer le four à 180°C.

Eplucher et laver les pommes de terre. Les couper en rondelles fines (2-3 mm) à l'aide de votre mandoline.

Couper en deux la gousse d'ail et frotter l'intérieur de votre sauteuse avec.

Beurrer le sautoir.

Mettre vos rondelles de pommes de terre à plat, saler, poivrer et ajouter de la muscade à votre goût.

Verser la crème et le lait dessus. Mélanger délicatement.

Cuire de 45 minutes à 60 minutes au four.

Recipe :

Preheat oven at 180°C.

Peel and wash the potatoes. Slice them thinly (2-3 mm) with a mandoline slicer.

Cut the garlic clove in half and rub the inside of your straight sauté-pan.

Butter the baking dish.

Arrange your potato slices flat, add salt, pepper and nutmeg to your taste.

Pour the cream and milk over the potatoes. Gently mix.

Cook between 45 minutes and 60 minutes in the oven.

Ustensile/pan AFFINITY :


- Sautoir/sauté-pan Ø 24 cm



Fricassée de poulet aux girolles

Chicken fricassée with Chanterelles

Par/By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

 Pour 4 personnes
For 4 people

Ingrédients

- 1 poulet fermier coupé en morceaux
- 50 g d'échalote
- 50 g de farine
- 20 cl de vin rouge
- 40 cl de fond ou jus de volaille
- 15 cl de crème liquide
- 250 g de girolles cuites
- Sel fin / poivre
- huile

Ingredients

- 1 farm-raised chicken, cut into pieces
- 50 g of shallots
- 50 g of flour
- 20 cl of red wine
- 40 cl of chicken stock or broth
- 15 cl of heavy cream
- 250 g of cooked Chanterelles
- Fine salt / pepper
- Oil

Ustensile/pan AFFINITY :
Sauteuse droite /straight sauté-pan
Ø 24 cm

Recette :

Faire colorer les morceaux de poulet, sur toute les faces, avec un peu d'huile dans une sauteuse.

Ajouter les échalotes émincées finement. Faire revenir sans coloration.

Dégraissier et singer (ajouter la farine). Bien mélanger et laisser torrifier légèrement.

Mouiller avec le vin blanc, laisser réduire de moitié et ajouter le fond de volaille. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire environ 35 minutes à feu doux. Surveiller de temps en temps en remuant.

Ajouter les girolles et la crème.

Laisser cuire à découvert encore 10 minutes.

Poser directement la sauteuse sur la table ; ce plat est un plat de partage que l'on peut accompagner de tagliatelles fraîches ou de spätzles.

Recipe :

Brown the chicken pieces, on all sides, with a little oil in a sauté pan.

Add the shallots, finely sliced. Cook them without browning.

Drain the excess fat and sprinkle with flour. Toss well and brown slightly.

Add the white wine, reduce to half and add the chicken stock. Add salt and pepper.

Cover and cook for about 35 minutes over low heat. Check occasionally by stirring.

Add the Chanterelles and the cream.

Cook, uncovered, for another 10 minutes.

Place the sauté pan directly on the table: this dish should be shared and can be accompanied by fresh tagliatelle or spätzles.



Pommes au four, farcies aux épices douces

Baked apples with sweet spices

5 | Pour 5 personnes
For 5 people

Ingrédients :

Compote de pommes aux épices douces :

- 250 gr de pommes reine de reinette
- ½ gousse de vanille
- ½ bâton de cannelle
- ½ étoile de badiane
- 20 gr de cranberry séché
- 25 gr de sucre roux

Crumble :

- 50 gr de beurre
- 50 gr de sucre roux
- 75 gr de Farine

Pommes au four :

- 5 pièces de pommes reine de reinette
- 1 gousse de vanille
- ½ bâton de cannelle
- ½ étoile de badiane
- 25 cl de jus de pomme
- 50 gr de beurre

Ingredients :

Apple compote with sweet spices :

- 250 g apples Reine de Reinette
- ½ vanilla pod
- ½ cinnamon stick
- ½ star anise
- 20 g dried cranberries
- 25 g brown sugar

Crumble :

- 50 g butter
- 50 g brown sugar
- 75 gr Flour

Baked apples :

- 5 apples Reine de Reinette
- 1 vanilla pod
- ½ cinnamon stick
- ½ star anise
- 25 cl apple juice
- 50 g butter

Par/By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

Recette :

1 • Compote :

Eplucher, vider et couper les pommes en gros cubes. Les mettre dans une casserole avec le sucre, la badiane, la cannelle et la gousse de vanille, coupée en deux. Ajouter un peu d'eau. Cuire à couvert, à feu doux, 10 à 15 minutes. Surveiller de temps en temps en remuant. Retirer le couvercle, ajouter les Cranberry et « dessécher » si nécessaire à feu moyen.

2 • Crumble :

Couper le beurre en petits dés. Versez dessus la farine et le sucre. Malaxez le tout avec vos doigts pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir une pâte sableuse qui s'effrite. Réserver à température ambiante.

3 • Pomme au four :

Couper le chapeau des pommes (réserver). Vider les pommes et les garnir de compote. Refermer avec le couvercle des pommes. Mettre dans un sautoir avec les épices, et le jus de pommes. Saupoudrer le tout de crumble et mettre un peu de beurre dessus. Enfourner dans un four préchauffé à 190°C et cuire pendant 30 à 35 minutes.

Déguster tiède avec une glace vanille.

Recipe :

1 • Apple compote :

Peel, core and roughly cube the apples. Place in a saucepan with the sugar, star anise, cinnamon and halved vanilla pod. Add a little water. Cover and cook over a low heat for 10 to 15 minutes. Stirring from time to time, keep an eye on it. Remove the lid, add the Cranberries and "dry out" if necessary over medium heat.

2 • Crumble :

Cut the butter into small cubes. Add the flour and sugar. Knead with your fingers for several minutes until you obtain a crumbly paste. Set aside at room temperature.

3 • Baked apples :

Cut the tops off the apples (set aside). Empty apples and fill with compote. Close with apple lid. Place in a sauté pan with spices and apple juice. Sprinkle with crumble and dot with butter. Place in a preheated oven at 190°C and bake for 30-35 minutes.

Serve warm with vanilla ice cream.

Ustensile/pan AFFINITY :

- Sautoir/sauté-pan Ø 20 cm



Wok de poulet aux noix de cajou

Chicken wok with cashew nuts

Par/By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

6 | Pour 6 personnes
For 6 people

Ingrédients :

- 800 gr de blancs de poulet
- 25 cl de sauce teriyaki
- 3 poivrons rouges
- 4 branches de civette (oignons)
- 50 gr de noix de cajou
- 15 gr de graines de sésame
- 15 cl de sauce soja salée
- Huile d'olive, huile de sésame.

Ingredients :

- 800 g chicken breast
- 25 cl teriyaki sauce
- 3 red peppers
- 4 sprigs civet (onions)
- 50 g cashew nuts
- 15 g sesame seeds
- 15 cl salted soy sauce
- Olive oil, sesame oil.

Recette :

Couper en gros cubes les blancs de poulet et les mettre à mariner (minimum 1h et maximum 12h) avec la sauce teriyaki.

Couper les poivrons en lanières

Couper la civette en sifflet (de biais)

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans le wok. Y faire revenir les cubes de poulet assez vivement. Ajouter les poivrons, les noix de cajou et la moitié de la civette. Ajouter la sauce soja et laisser cuire 10 minutes environ à feu moyen en remuant régulièrement.

Finir en ajoutant les graines de sésame, le reste des civette crues et un filet d'huile de sésame.

Recipe :

Cut chicken breasts into large cubes and marinate (minimum 1h, maximum 12h) with teriyaki sauce.

Cut peppers into strips.

Cut the civet on the bias.

Heat a little olive oil in the wok. Brown chicken cubes briskly. Add peppers, cashews and half the civet. Add the soy sauce and cook for around 10 minutes over medium heat, stirring regularly.

Finish by adding the sesame seeds, the remaining raw civets and a drizzle of sesame oil.

Ustensile/pan AFFINITY :

- Wok Ø 32 cm



Ustensile/pan AFFINITY :

- Plat à rôtir/ Roasting pan
41x27.5x8 cm

6 Pour 6 personnes
For 6 people

Poularde de Bresse «Excellence Miéral» désossée,
farcié à l'Andouille du Val d'Ajol,
pochée puis rôtie

Ingrédients

- 1 poularde de Bresse
«Excellence Miéral»
- 1/2 Andouille du Val d'Ajol cuite
- 1 œuf entier gros
- 250 g de crème liquide
- 2 gros oignons
- 2 carottes
- 2 navets
- 1 bouquet garni
- Sel-Poivre
- Huile-beurre
- Pommes grenailles

«Excellence Miéral » Bresse
chicken, deboned,
stuffed with Val d'Ajol Andouille,
poached and roasted.

Ingredients

- 1 «Excellence Miéral » Bresse chicken
- 1/2 cooked Val d'Ajol andouille
- 1 large whole egg
- 250 g of heavy cream
- 2 large onions
- 2 carrots
- 2 turnips
- 1 herb bundle
- Salt - Pepper
- Oil - Butter
- Baby potatoes (Grenailles)

Poularde de Bresse farcie à l'Andouille

Andouille-stuffed Bresse chicken

Par/By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

Recette :

1 • Préparation de la poularde :

Désosser entièrement la volaille par le dos. Réserver foie et cœur. Garder les filets accrochés à la peau, retirer les ailes et les cuisses en prenant garde de ne pas déchirer la peau.

Uniformiser l'épaisseur des filets en répartissant sur la peau.

Réserver.

2 • Préparation de la farce

Désosser les cuisses et les ailes. Les couper en petits morceaux.

Dans le bol d'un mixer bien froid, mettre le foie et le cœur.

Mixer. Ajouter les chairs et mixer.

Ajouter l'œuf, saler et poivrer. Mixer et verser délicatement la crème bien froide.

Débarrasser et réserver au froid.

Enlever la peau de l'andouille et la couper en petits cubes.

Ajouter à la farce. Réserver.

3 • Farcir la poularde :

Bien mettre à plat la poularde.

Assaisonner de poivre et de sel.

Mettre la farce au centre des filets en boudin.

Bien rouler en repliant bien la peau d'abord sur les extrémités puis

les côtés. Bien faire attention de bien recouvrir afin de ne pas voir de farce qui « déborde ». Ficeler correctement.

4 • Pocher la poularde :

Préparer un bouillon, avec de l'eau et la garniture aromatique (oignons, navets, carottes, bouquet garni). Porter à ébullition.

Mettre la poularde dans le bouillon, puis laisser pocher 1 heure à frémissement.

Pendant ce temps, préparer un jus simple avec les carcasses : couper en petits morceaux les carcasses et os. Les faire revenir jusqu'à belle coloration dans un peu d'huile. Retirer l'huile et mouiller à 2 cm au-dessus avec de l'eau froide. Laisser réduire de moitié à feu doux, filtrer, assaisonner et réserver au chaud.

5 • Finition :

Bien colorer la poularde sur chaque face, dans un plat, avec de l'huile.

Ajouter dessus quelques parcelles de beurre et enfourner dans un four préchauffé à 160°C.

Dorer en arrosant régulièrement pendant 30 minutes.

Déguster ce plat avec le jus et accompagné de pommes de terre grenaille.

Recipe :

1 • Preparing the chicken :

Completely debone the poultry from the back. Set the liver and heart aside. Keep the breasts attached to the skin, remove the wings and thighs without tearing the skin. Even out the thickness of the breasts by spreading them over the skin. Set aside.

2 • Preparing the stuffing :

Debone the thighs and wings. Cut them in small pieces. In a cold mixer bowl, place the liver and heart. Mix. Add the flesh and mix. Add the egg, salt and pepper. Mix and gently pour the chilled cream.

Transfer in a new container and set aside in the refrigerator. Remove the skin from the andouille and cut it in small cubes. Add the stuffing. Set aside.

3 • Stuffing the chicken:

Lay the chicken flat. Season with pepper and salt. Place the stuffing in the center of the breasts in a tube-like shape.

Roll tightly, by folding the skin of the edges first, then the sides.

Make sure to cover well to prevent the stuffing from spilling out.

Tie securely.

4 • Poaching the chicken:

Prepare a broth with water and aromatics (onions, turnips, carrots, herb bundle). Bring to a boil.

Place the chicken in the broth, then bring to a simmer and let it poach for 1 hour.

Meanwhile, prepare a simple jus with the carcasses: cut the carcasses and bones into small pieces. Sauté until well browned in a little oil. Remove oil and add cold water up to 2 cm above. Let it reduce to half over low heat, strain, season and keep warm.

4 • Finishing:

Brown the chicken well on all sides, in a dish with oil.

Add a few pieces of butter on top and place in a pre-heated oven at 160°C.

Roast for 30 minutes and baste regularly. Enjoy this dish with the jus and accompanied by baby potatoes (Grenailles).

COLLECTION



- Casserole / Saucepan
3706.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
3706.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
3706.18 / Ø 18 cm / 2,4 L
3706.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
3706.24 / Ø 24 cm / 5,5 L

- Casserole avec couvercle /
Saucepan with lid
3746.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
3746.18 / Ø 18 cm / 2,4 L
3746.20 / Ø 20 cm / 3,3 L



3706.01
Lot de 3 casseroles sous boîte décor /
Set of 3 saucepans
ø16-18-20 cm



- Sauteuse bombée / Rounded sauté-pan
3736.20 / Ø 20 cm / 1,8 L
3736.24 / Ø 24 cm / 2,8 L



- Poêle tout inox /
Frypan, stainless steel
3724.20 / Ø 20cm
3724.24 / Ø 24 cm
3724.28 / Ø 28 cm
3724.32 / Ø 32 cm



- Poêle anti-adhésive avec revêtement en céramique / Nonstick frypan with ceramic coating
3717.20 / Ø 20cm
3717.24 / Ø 24 cm
3717.28 / Ø 28 cm
3717.32 / Ø 32 cm



- Sauteuse droite / Straight sauté-pan
3730.16 / Ø 16 cm / 1 L
3730.20 / Ø 20cm / 2,1 L
3730.24 / Ø 24cm / 3,2 L
3730.28 / Ø 28 cm / 5 L



- Sautoir avec couvercle /
Straight sauté-pan with lid
3741.20 / Ø 20cm / 2,1 L
3741.24 / Ø 24cm / 3,2 L
3741.28 / Ø 28 cm / 5 L



- Sautoir bombé avec couvercle /
Rounded sauté-pan with lid
3745.28 / Ø 28 cm / 5 L

ACCESSOIRES ACCESSORIES



- Faitout avec couvercle /
Stewpan with lid
3742.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
3742.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
3742.24 / Ø 24 cm / 5,5 L
3742.28 / Ø 28 cm / 8,8 L



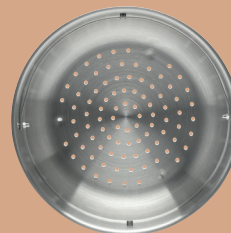
- Wok / Wok
3748.32 Ø 32 cm / 5,5 L.



- Plat à rôtir / Roasting pan
3727.35 / 41 x 27,5 x Ht 8 cm



- Couvercle inox
Stainless steel lid
3709.14N / Ø 14 cm
3709.16N / Ø 16 cm
3709.18N / Ø 18 cm
3709.20N / Ø 20 cm
3709.24N / Ø 24 cm
3709.28 / Ø 28 cm



- Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable
Stainless steel steamcooker
3675.24 / Ø 24 cm



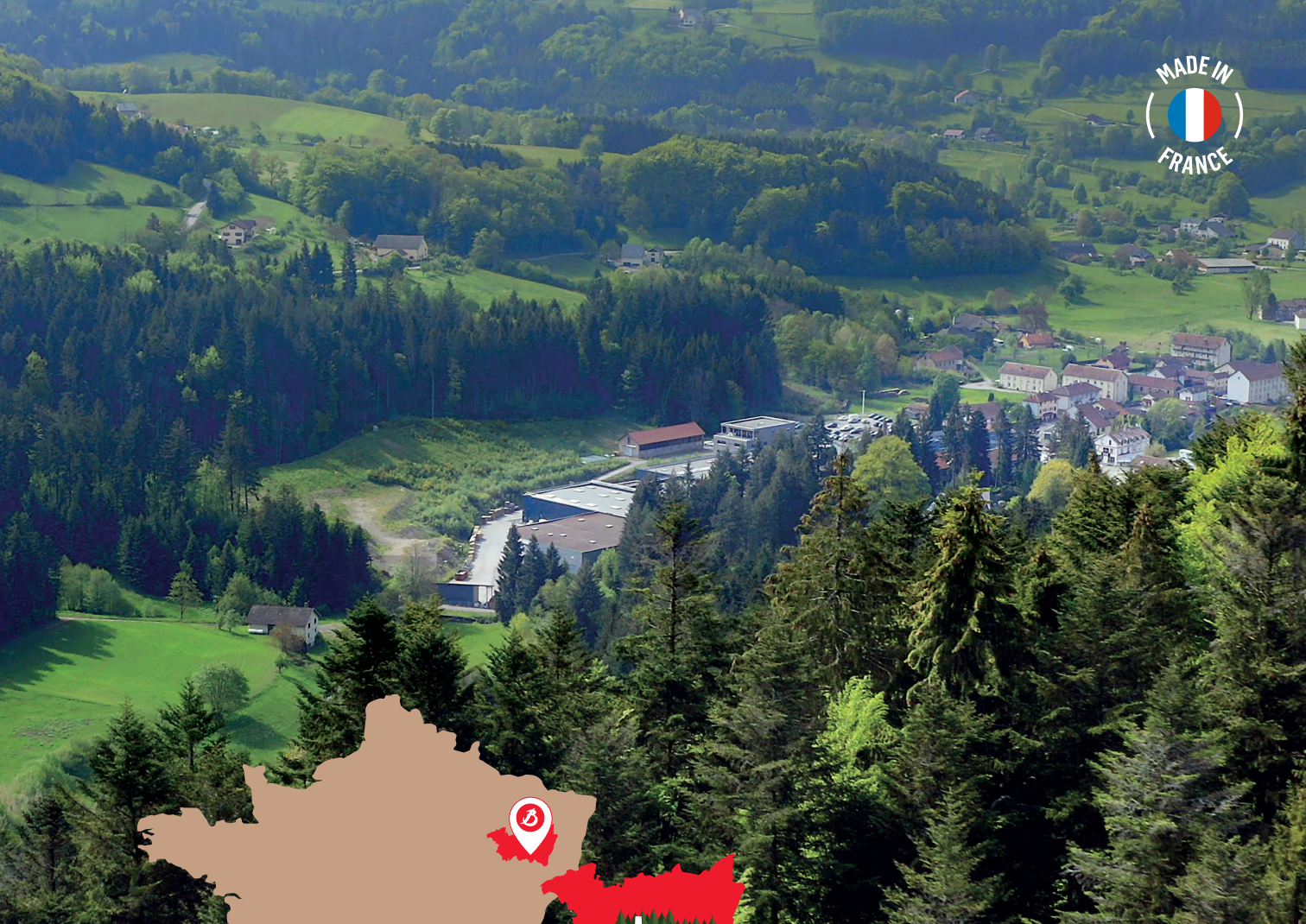
MANIFESTO

Depuis 200 ans, l'authenticité, la passion et l'esprit d'engagement sont les valeurs qui animent la maison de Buyer et ses savoir-faire. Ils se transmettent de génération en génération. Nous concevons, fabriquons des ustensiles et innovons pour répondre avec précision aux attentes des professionnels de la gastronomie et des amateurs. Nous partageons avec tous les amoureux du goût, la passion pour une cuisine savoureuse et saine. Contre la culture de l'immédiateté et du « prêt à consommer », nous voulons accompagner chacun à s'accomplir et à reprendre le contrôle de son alimentation. Nous défendons, en effet, l'idée d'une pratique à l'écoute du temps et de l'effort. Labellisé par l'état Français « Entreprise du Patrimoine Vivant », nous avons conservé notre âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis. Nous militons pour une consommation responsable et éclairée : nos produits sont faits pour durer ! Nous favorisons des processus de fabrication vertueux pour l'environnement et notre belle région des Vosges. Nous sommes la première entreprise du secteur culinaire évaluée par l'AFNOR « engagé RSE de niveau exemplaire » notamment pour l'attention portée au bien-être de nos collaborateurs. Forts de nos valeurs et de la maîtrise de nos métiers, nous voulons soutenir, avec nos produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie :

« Chaque recette a son secret »

For 200 years, authenticity, passion and commitment have been the values at the core of de Buyer's business, knowledge and expertise. We design and manufacture utensils, continuously innovating to precisely meet the needs of both catering professionals and home cooks. Like all lovers of good food, we have a passion for tasty and nutritious cuisine. In contrast with today's culture of instant gratification and ready meals, we want to help each individual to achieve fulfilment by taking back control of their diet. We support a concept of cooking that requires time and effort. Awarded a 'Living Heritage Company' label by the French state, we continue to maintain our artisanal spirit and our passion for precise, high-quality work carried out with care. We campaign for responsible and educated consumption : our products are made to last! We promote environmentally friendly manufacturing processes that protect the beautiful Vosges area. We are the first culinary-sector business in France to receive a 'Exemplary level of CRS commitment' label from AFNOR, notably for the care taken to ensure the well-being of our employees. Dedicated to upholding our values and mastering our trade, our products, actions and individual expertise help breathe additional life and soul into the cooking process. After all :

'Every recipe holds a secret'



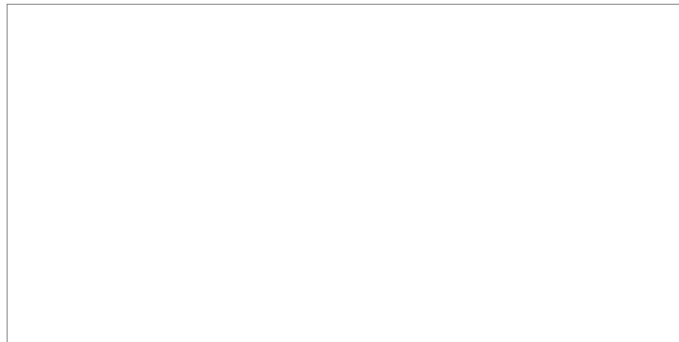
Le Val d'Ajol

Engagée RSE CSR commitment





distribué par / distributed by :



de Buyer 
DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE

TEL: +33 3 29 30 66 12 - info@debuyer.com - debuyer.com



10.3703