

Annie Dufresne

Annie Dufresne est une grande passionnée, qui s'enflamme autant quand on lui parle de planche à neige que lorsqu'on discute de musique. Mais saviez-vous qu'elle est aussi une mordue de cuisine? Rencontre avec une fille débordante de créativité.

Annie, qui t'a transmis cet amour de la cuisine?

C'est ma mère; elle a toujours aimé cuisiner. Quand j'étais petite, j'aidais à la préparation des repas. Par contre, je ne suis pas le genre de cuisinière qui aime consulter des livres de recettes; je préfère de loin improviser.

Quel est le plat que tu réussis le mieux?

Ma lasagne aux fruits de mer obtient toujours beaucoup de succès. C'est d'ailleurs grâce à cette recette de mon invention que j'ai charmé mes beaux-parents. Il y a aussi ma darne de thon, qui est très simple à préparer: je la laisse mariner 15 minutes au frigo dans un peu de sauce soya, puis je la fais cuire peu de temps à feu vif dans une poêle.

As-tu la dent sucrée ou salée?

Je suis une vraie bibitte à sucre. Et depuis que je suis avec mon amoureux, c'est encore pire. Nous adorons les desserts!

Quel est ton péché mignon?

La crème brûlée. J'en ai d'ailleurs fait dernièrement, et ç'a été une réussite. Sinon, je me rends à La maison du rôti, au 1969, av. du Mont-Royal Est; on y trouve la meilleure crème brûlée que j'aie jamais mangée... après la mienne!

Quelle est, selon toi, la chose la plus difficile à réussir en cuisine?

La pâte à tarte! C'est la seule recette que je dois suivre à la lettre, sinon ça ne fonctionne pas. Il m'est déjà arrivé de sauter une seule étape, et j'ai dû tout jeter.



Virginie
Du lundi au jeudi 19 h, Radio-Canada

C't'une joke
Dès janvier, TQS