

Résultats officiels de la Compétition internationale annuelle de friteuses à air d'Acton Vale 2024

Prix coups de cœur

1^{re} marche du podium : Valérie Laliberté, équipe Hakkaku,
pour ses pains naan au chou-fleur épicé

2^e marche du podium : Jean Boulay, équipe Dronozul,
pour ses ailes de cochon assaisonnées avec l'os

3^e marche du podium : Pierre Boulay, équipe Les Frituriers Sans T
pour son rôti de porc au porc



Prix du mets le plus original

Mélina Lopez-Nadeau et Jim Boulay
pour leur gauffre au tofu style piri piri, montée d'halloumi frit à l'érable

Prix «Beatles» de la compétition

Pierre Boulay pour ses ailes de poulet

Prix pour le meilleur mets carné

Jean Boulay pour ses ailes de cochon assaisonnées avec l'os

Prix pour le meilleur mets végété

Mélina Lopez-Nadeau et Jim Boulay
pour leurs empanadas épinards-ail-fromage syrien

Le Prix «rapide et efficace»

Pierre Boulay pour ses ailes de poulets ex-equo avec ses saucisses

Prix pour la plus belle présentation

Mélina Lopez-Nadeau et Jim Boulay
pour leur gauffre au tofu style piri piri, montée d'halloumi frit à l'érable

Prix «Adaptation friteus-à-air-ifique»

Valérie Laliberté pour ses elotes (maïs grillé à la mexicaine)

Prix «dent sucrée»

Mélina Lopez-Nadeau et Jim Boulay pour leurs Timbits (beignes) maison

Mention spéciale

Francine Pelchat pour ses macarons et ses gâteaux aux carottes

Prix de la friteuse au nom le plus original : Hakkaku, Valérie Laliberté