

BOSTON

- MASSACHUSETTS -

ROAD TRIP NBA

LA TRACK LIST DE BOSTON

- =====
- Dropkick Murphys.....1
I'm Shipping Up To Boston
 - Lake Street Dive.....2
Hypotheticals
 - Guru's Jazmatazz.....3
Lifesaver
 - Joyner Lucas.....4
Your Heart (feat. J Cole)
 - Boston.....5
More Than a Feeling
 - Jack Harlow.....6
Whats Poppin
 - Rich Amiri.....7
One Call
 - Millyz.....8
Sometimes
 - Token.....9
Dentures
 - Cousin Stizz.....10
LBS

BONNE ECOUTE



REMI'S TRIP

Bon et ben, nous y revoilà. On relance un Road Trip, et encore une fois on part de Boston. Après Road Trip NBA, après le Guide USA, vous ne pensiez quand même pas que j'allais changer de point de départ maintenant, hein ?! C'est qu'on se fait vieux, ma bonne dame.

Bienvenue donc dans le Massachusetts ! Ici, on connaît le sport. Et ici surtout, ça gagne. Les Red Sox sont légendaires, les Patriots version Tom Brady ont tout écrasé, même les Bruins en hockey ont gagné six Stanley Cups. Et on n'a pas encore ouvert le dossier Celtics... Ces Celtics qui ont donc eu la terrible idée de se remettre à gagner, obligeant la team NBA Extra à revenir en terres bostoniennes régulièrement. Quel supplice n'est-ce pas ?

Et ben vous savez quoi ? Je vais le dire une seule fois, et on va faire comme si ce n'était jamais arrivé : OUI, J'AIME BOSTON (ma commu Lakers va m'insulter dans 3... 2... 1...). Boston est une ville qui a de la poigne, du caractère. Une ville de bonhomme où il en faut pour réussir. Les hivers longs et glacials. La passion du sport démultipliée. Jamais, je dis bien jamais, je n'ai entendu autant de bruit que dans le TD Garden un soir de NBA Finals.

Je me sens bien à Boston. Peut-être parce que j'ai besoin de l'océan pour mieux respirer. Peut-être parce que les clam chowders de Legal Sea Foods sont les seuls à égaler ceux de Chef Simon. Peut-être parce que les pintes d'IPA y coulent à flot, et que les frites sont servies dans de mini-casques de baseball les soirs de match au Fenway Park. Il fait bon vivre à Boston. Et il fait bon y manger.



SIMON'S FLAVORS

On dit très souvent que Boston est la plus européenne des villes américaines. Ni son architecture ni sa gastronomie, riche d'influences qui nous sont familières, ne vont contredire ce propos.

Ici a vu le jour le tout premier restaurant français des États-Unis, en 1790 !

Malgré un surnom, « Beantown », pas vraiment flatteur, les spécialités locales sont multiples et variées et, surtout, très savoureuses, entre terre, mer, salé et sucré.

Le vrai atout de la gastronomie de Boston et du New England est sans doute la richesse et la qualité des produits marins.

Sa position géographique côtière en fait un lieu privilégié pour les poissons et les fruits de mer, au point que, depuis 43 ans, la ville accueille la Seafood Expo, un événement clé pour le marché et le commerce du poisson dans toute l'Amérique du Nord.

Pour démarrer en beauté notre Road Trip en cuisine, je n'ai pas pu m'empêcher de vous présenter deux spécialités locales aussi incroyables que simples à réaliser.

Tout d'abord, le célèbre Clam Chowder, une magnifique soupe aux palourdes qui réchauffe, avec une grande finesse, le corps et l'esprit à la fois.

Ensuite, pour les soirs d'exception (entre potes devant les NBA Finals, par exemple), vous pourrez désormais vous régaler avec des Lobster Roll d'anthologie.

Let's cook !

LES ADRESSES DE RÉMI

Legal Sea Foods Waterfront – \$\$
255 State Street, Boston
@legalseafoods

Banners Kitchen & Tap - \$\$
82 Causeway Street, Boston
@bannerskitchentap

Siros Marina Bay - \$\$\$
307 Victory Road, Quincy
@siros_marinabay

CLAM CHOWDER

⊗ TEAM : SALÉ/POISSON



ROSTER

Pour 4 personnes

3 tranches de poitrine fumée
1 gros oignon jaune
1 branche de céleri
1 feuille de laurier
1 cuillère à soupe de beurre
40 cl de fumet de poisson
40 cl de lait
30 cl de crème fraîche liquide
2 cuillères à soupe de Maïzena (ou de farine)
1 kg de palourdes fraîches
5 cl d'huile d'olive
2 brins de persil frais pour la décoration

LE TIP DU CHEF

Si vous craignez que le Clam Chowder ne soit pas assez consistant, vous pouvez tout à fait le transformer en une version totalement customisée et originale des Pâtes aux palourdes : préparez un Clam Chowder sans les pommes de terre et cuisez la quantité de pâtes souhaitée (spaghetti ou linguine de préférence) « al dente », afin de terminer leur cuisson dans une grande poêle avec votre Clam Chowder.

GAME PLAN

1. Rincez les palourdes plusieurs fois sous l'eau froide afin d'éliminer le sable. Placez-les ensuite avec 5 cl d'huile d'olive dans un faitout couvert sur feu vif, en remuant de temps en temps. Les palourdes sont cuites lorsqu'elles sont ouvertes.
2. Gardez une douzaine de palourdes dans leurs coquilles pour décorer votre plat au moment du dressage. Jetez celles qui ne se seraient pas ouvertes à la cuisson. Filtrez le jus et réservez-le. Enlevez la chair des autres palourdes refroidies, hachez-la grossièrement et réservez.
3. Faites revenir les lardons dans un grand faitout. Le secret est de les faire cuire très doucement, pour en sortir la graisse sans les brûler. Vous obtiendrez une excellente base pour faire suer vos légumes.
4. Pendant ce temps, émincez le céleri et les oignons avant de les ajouter aux lardons. Faites revenir le tout à feu doux avec le beurre et la feuille de laurier jusqu'à ce que les oignons soient translucides.
5. Ajoutez ensuite les pommes de terre coupées en dés, le jus des palourdes et le fumet de poisson. Portez à ébullition après avoir bien remué et laissez cuire environ 20 minutes à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Ajoutez ensuite 30 cl de lait, remuez, puis la crème liquide et remuez à nouveau.
6. Dans un petit bol, versez les deux cuillères à soupe de Maïzena et diluez-les avec les 10 cl de lait froid restant. Versez ensuite cette pâte dans votre faitout.
7. Enfin, ajoutez les palourdes hachées et laissez chauffer encore quelques minutes avant de servir votre Clam Chowder dans des grands bols à soupe, accompagné de croûtons de pain grillé et de brins de persil frais haché.



LOBSTER ROLL

⊗ TEAM : SALÉ/HOT DOG/POISSON



ROSTER

Pour 4 personnes

450 g de chair de homard
4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à café de moutarde (facultatif)

2 cuillères à soupe de céleri haché

1 cuillère à café d'estragon frais

1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée

8 feuilles de laitue hachées (ou 2 petites sucres hachées)

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 pincée de sel et de poivre

8 pains à hot dog

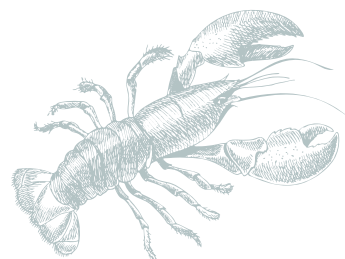
40 g de beurre ramolli

GAME PLAN

1. Plongez votre chair de homard dans une eau frémissante et légèrement salée. Au bout de 5 min, égouttez-la sur un torchon propre. Si vous achetez de la chair de homard déjà cuite, passez cette étape.
2. Découpez le homard en assez gros morceaux et, dans un bol, mélangez-les avec la mayonnaise, la moutarde, le céleri, les herbes fraîches, la salade et le jus de citron. Salez et poivrez.
3. Tartinez les deux côtés de chaque pain à hot dog avec le beurre ramolli et faites dorer les pains de chaque côté dans une poêle antiadhésive à feu moyen, en veillant à ne pas les faire brûler.
4. Sur votre plan de travail, incisez verticalement chaque pain sur la longueur, et garnissez-les du mélange au homard.
5. Vos Lobster Rolls sont prêts et vous pouvez les accompagner, au souhait, de frites, d'onion rings ou d'un coleslaw.

LE TIP DU CHEF

Le homard est un aliment délicieux mais, hélas, très cher. Heureusement, vous pouvez réussir un magnifique Lobster Roll sans vous ruiner, en mélangeant, à quantités égales, la chair de homard avec de la chair de crabe, dont le coût est bien plus abordable.



EXTRA TIP

Vous pouvez twister votre Lobster Roll avec une petite touche exotique et sucrée-salée en ajoutant, dans votre garniture de homard, de la mangue et de l'avocat coupés en petits dés.