

---

# Vivre au Congo

Le site des expatriés francophones au Congo

## Variez vos apéros avec les Amuses Jess

Aude Le Gavrian · Monday, March 25th, 2019

Vivre au Congo vous propose de rencontrer Jessica et ses Amuses'Jess !

Quand Jessica est arrivée au Congo, elle a cherché une activité qui lui permettait de s'occuper de sa fille d'un an. Ayant suivi des études en psychologie et travaillé dans les ressources humaines, elle s'est orientée vers un autre domaine qui lui tenait autant à cœur : la cuisine.

Si sa mère est belge, son père est zaïrois. Lors d'un brainstorming avec une amie, elles se sont souvenues d'un "papa" à Kinshasa qui vendait des petites choses à manger et qui excellait dans la préparation des samoussas à l'indienne. Retour aux sources donc pour Jessica qui part se former à Kinshasa. Elle y apprend l'essentiel jusqu'à réaliser elle-même sa pâte à samoussas - gardez-vous bien de lui demander sa recette, c'est son petit secret !



Aujourd'hui ses recettes ont évoluées et la carte que propose Jessica s'est bien complétée :

Il y a des **samoussas** pour tous les goûts : Bœuf & coriandre ou Poulet au curry pour les plus classiques mais Roquefort & tomates séchées ou Façon Flammekueche pour varier ! Mention spéciale pour les Chèvre , miel et menthe : un délice !

Ses fameux **biltongs** au bœuf ou au poulet qui reprennent la tradition sud-africaine de viande séché. Avant de passer à la déshydratation de la viande, Jessica y ajoute des épices plus ou moins relevées : poivre, pili doux ou fort, aigre doux. Le seul problème c'est qu'un paquet ouvert ne reste pas longtemps plein...



Jessica a développé d'autres amuses bouches **croustillants** comme ses bonbons de volaille aux noisette et sésame, des nems au bœuf ou encore des minis cigares « façon pastilla ». Vous avez ainsi une belle palette pour organiser un apéritif consistant, et vous pouvez même terminer par une touche sucrée avec les **samoussas sucrés**.

Et voilà comment les amuses bouches de Jessica sont devenus les Amuses'Jess !

Le petit plus très apprécié des Amuses'Jess est la facilité avec laquelle vous les préparerez : il suffit de les sortir de son congélateur et de les mettre congelés dans une poêle avec un peu de matière grasse. Idéal en cas de visite à l'improviste.

Jessica travaille actuellement sur de nouveaux produits à mettre au four sans matière grasse. Elle peut aussi vous proposer des amuses bouches végétariens ou bien votre recette préférée à la demande.



---

Vous pouvez les trouver au Marché Gourmand ou à Casino, ou bien vous les faire livrer à domicile par Jessica elle-même. Elle est toujours heureuse de rencontrer ses clients, de donner des conseils de cuisson, de prendre de nouvelles idées et d'améliorer sa carte.

Contact : 05 374 31 30

Texte: Claire Krotoff

Crédit photos: Claire Krotoff et Jess et Nil photos

This entry was posted on Monday, March 25th, 2019 at 10:43 am and is filed under [Actualités](#) You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.