

Léo me rapporta aussi qu'il faisait très chaud chez les Ibères. Un peu comme ici depuis quelques jours... Mais il me confia surtout qu'il n'avait pas eu l'occasion de danser avec *las chicas en la playa*. Il crut bien apercevoir de très loin deux jeunes filles, mais il n'arriva à distinguer que leurs jolies robes traditionnelles : *los vestidos flamenco*.

La musique n'était pas au rendez-vous... mais nous, confidents de Léopold, y étions. Et nous avons trouvé pour vous ces stars qui squattent le hit parade espagnol :

- **Bellanova**, trio electropop (www.universalmusica.com/bellanova)
- **Kevin Johansen**, rock (www.kevinjohansen.com)
- **Leon Conçu Orozco** (voir sur Youtube)
- **Mana Arde**, groupe de rock (www.mana.com.mx)
- **Estopa** (www.todoestopa.com)
- **Luis Gago** (www.luisgago.com)



À écouter absolument : **Hebe Melo**, une rencontre nostalgique entre poésie et musique (<http://www.claudioparenti.com.ar/pupular/pagina/hebemelo.htm>)

C'est ainsi qu'en quelques heures, nos quatre hôtes d'un jour nous firent découvrir un pays, des couleurs, des histoires et un quiz ! À ce sujet, les organisatrices m'ont déjà dévoilé ces quelques chiffres en exclusivité : il y a eu 140 participants dont 52 secondes, 43 premières, 38 terminales, 2 professeurs et... 5 feuilles sans nom.

Pour ce voyage riche en couleurs, nous tenons à remercier particulièrement nos hôtes : Mme Cipriani, Mlle Joubert, Mlle Allaire et Mlle Riou. Nous n'oublions pas non plus Mr Millet et Mr Pinto qui participèrent à la réussite de cette journée, mais aussi nos apprentis comédiens de la 2nde 7 et, bien sûr, les cuisiniers.

Heureusement, de ce périple, Léopold nous est revenu en bonne santé, et il n'avait qu'un mot à la bouche :

« **VIVA ESPAÑA !!!** »
(Bon d'accord, ça fait deux mots...)

LOS ROSCOS

Ingédients

- 2 œufs
- 4 coquilles de sucre
- 4 coquilles d'huile
- 4 coquilles de lait
- parfum au choix : liqueur d'anis, fleur d'oranger, citron
- 1 pointe de bicarbonate (ou de levure)
- Farine
- Huile de friture



*Bonne préparation et surtout...
Bonne Dégustation !*

Préparation

Battez les oeufs avec le sucre puis incorporez l'huile, le lait et la levure. Ajoutez de la farine peu à peu, en pétrissant bien la pâte, jusqu'à ce qu'elle se décolle des mains. Prenez des portions de pâte et formez des boudins arrondis ou des ronds. Faites chauffer l'huile dans une friteuse puis plongez-y les beignets. Laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Roulez-les dans du sucre et posez-les sur du papier absorbant. Astuce : pour savoir si l'huile est prête, jetez-y un petit morceau de pain, si elle est chaude, le pain prendra une jolie couleur dorée.

Ceux qui s'en sentent l'humeur pourront aller faire un tour sur le site d'un chef qui propose bien d'autres recettes : www.joseandres.com.