

Ce soir-là, le foyer d'Aidan s'emplissait de chaleur. Fiona, sa femme, préparait les galettes de seigle. Ida accrochait les herbes séchées aux poutres. La maison brillait de mille lueurs. Et Ambre, installée sur une chaise longue près de l'âtre, souriait doucement. Elle ne pouvait pas marcher, ni courir, mais elle serait présente, entourée de ceux qu'elle aimait.

On alluma des bougies, une pour chacun, et une grande au centre, en l'honneur de Brigid. Ambre déposa ses Brídeóg sur la table, tout près des offrandes : un verre de lait, un petit pain encore tiède, et quelques graines. Fiona accrocha la croix de jonc au-dessus de la porte, et Ida suspendit le châle blanc, offert par Triona, à la fenêtre, comme le veut la coutume d'Imbolc.

— Pour que Brigid sache qu'elle est la bienvenue ici, murmura-t-elle.

Et lorsque la nuit tomba, dans le silence glacé de l'hiver, alors que les étoiles brillaient fort dans le ciel d'encre, Brigid arriva.

Elle n'avait pas besoin de frapper. Elle marchait entre les maisons, invisible, mais sentie. Elle était lueur, souffle, feu sacré, douceur.

Elle bénit la forge de Braden, glissant un peu de sa force dans le métal. Elle souffla sur les mains de Triona, pour qu'elles restent habiles et inspirées. Elle chuchota à l'oreille de Liam des mots doux, des vers à venir.

Et puis, elle arriva chez Ambre.

Elle vit les poupées, la croix, le lit en jonc, le bol de lait, les mains tendues. Elle sentit la tendresse, la prière, l'espoir. Et alors, elle souffla sur le châle blanc suspendu à la fenêtre. Le tissu se mit à luire, doucement, comme s'il retenait dans ses fibres un peu de ciel et de feu.

Et puis, Brigid disparut dans la nuit étoilée.







PLAT

Gratin de pain perdu au fromage à raclette

Quand le pain devient un peu dur, inutile de le jeter ! À Imbolc, fête de la lumière et du renouveau, on apprend à transformer ce qu'on a déjà pour en faire un repas magique. Ce gratin, à mi-chemin entre un croque-monsieur et une tartiflette, est fondant, doré et plein de bonnes choses.

Le fromage à raclette, symbole de chaleur et de convivialité, fond lentement sur le pain pour former une croûte dorée et irrésistible. Et en cuisine magique ? Le pain symbolise la terre nourricière, le foyer, et les choses simples qui soutiennent la vie.

Un plat anti-gaspi, facile à préparer, et parfait pour réchauffer les cœurs au cœur de l'hiver.



Ingrédients



Préparation

1. Coupe le pain en morceaux ou en tranches fines.
2. Dans un saladier, bats les œufs avec le lait, le sel et les épices (si tu en mets).
3. Beurre un plat à gratin, puis dispose une première couche de pain au fond.
4. Verse un peu de mélange œufs-lait par-dessus pour que le pain l'absorbe.
5. Ajoute des morceaux de fromage à raclette.
6. Répète : pain, mélange, fromage, jusqu'à remplir le plat. Termine par une couche de fromage.
7. Tu peux ajouter quelques noisettes ou graines sur le dessus pour le croquant.
8. Demande à un adulte d'enfourner le gratin à 180 °C pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et que le fromage fasse des bulles.