



- Bonjour à toi, petit tresseur de printemps, répondit une voix claire.

Alors le sol vibra très légèrement, comme un fil tendu qu'on pince.

Les rayons de soleil devinrent plus fins, presque des fils d'or. Quelqu'un se tenait là, entre la lumière et les feuilles.

- N'aie pas peur, dit la voix.

Devant lui se tenait une jeune femme dont la robe semblait tissée d'herbes et de pétales.

Ses cheveux avaient la couleur des tiges au matin, et sa peau celle des fleurs blanches.

Elle souriait.

- Vous êtes une fée ? demanda-t-il, émerveillé.

- Non, je suis une dryade, un esprit de la forêt. Je veille ici, là où les mondes se frôlent. Et toi, tu viens chercher les couleurs de l'amour et de la joie.

- Oui, pour ma sœur Sorcha. Elle sera Reine de Mai. Il faut que sa couronne parle de la joie, de la danse, et... de tout ce que Beltane promet.

La dryade inclina la tête.

- La joie et la danse, c'est facile. Mais sais-tu ce qu'on célèbre à Beltane ?

- Le printemps ? Les fleurs ?

- Oui, et surtout l'union de tout ce qui vit : le soleil et la terre, la graine et la pluie, la Déesse et l'Homme Vert. C'est leur promesse d'amour qui fait grandir le monde.

Elle leva la main. Autour d'elle, les fleurs se redressèrent, comme si quelqu'un jouait une musique très douce.

- Je vais t'aider, dit-elle. Mais écoute bien : la plus belle couronne n'est pas celle qu'on tisse seulement avec les mains. C'est celle qu'on tisse avec son cœur.

Rory hocha la tête.

- Je ferai de mon mieux.

- Regarde, dit la dryade.



Elle s'agenouilla, posa sa paume sur la terre,
et la clairière devint un théâtre.

L'herbe se mit à frissonner, la lumière à s'étirer, et entre
deux bouleaux, on aperçut un cortège silencieux.

Ils venaient du fond de la forêt, comme si la nature
marchait elle-même : des silhouettes vêtues de feuilles
et de fleurs, portant des rubans et des flûtes.



DESSERT

Tartelettes façon « s'mores »

Depuis très longtemps, les peuples d'Europe allument à Beltane de grands feux sur les collines pour célébrer la lumière, la joie et la chaleur retrouvée.

On y dansait, on y chantait, et l'on y faisait griller des douceurs : fruits, gâteaux, ou morceaux de pâte sucrée sur des braises chaudes.

Des siècles plus tard, cette idée a traversé les océans et est devenue les célèbres s'mores américains — des biscuits garnis de chocolat et de guimauve fondue, dégustés autour du feu.

Ces tartelettes « façon s'mores » sont un clin d'œil à ces traditions joyeuses. Elles rappellent la chaleur du feu de Beltane, la douceur du partage et la magie simple de la gourmandise.

Dans la cuisine magique :

- le chocolat symbolise la force et la passion, la guimauve la douceur et la tendresse
- le feu du four représente la transformation joyeuse de la fête



Ingrédients



Préparation

1. Découpe des cercles dans la pâte sablée et dépose-les dans de petits moules à tartelettes.
2. Demande à un adulte de les précuire environ 10 minutes à 180°C.
Pendant ce temps, fais fondre doucement le chocolat avec la crème (au bain-marie ou à feu très doux).
3. Verse une cuillère de ce mélange dans chaque fond de tartelette.
4. Dépose une guimauve au centre et repasse au four 2 à 3 minutes, juste le temps qu'elle dore et fonde légèrement.
5. Laisse tiédir avant de déguster.

Version végétale : Utilise une pâte sablée sans beurre (à base de margarine végétale). Choisis du chocolat noir certifié sans produits laitiers. Remplace la crème classique par une crème de soja, d'avoine ou de coco légère. Utilise des guimauves végétales, à base de sirop d'agave ou de tapioca.

Version sans gluten : Utilise une pâte sablée sans gluten (du commerce ou faite maison avec farine de riz, fécule et poudre d'amande).

Astuce « Feu de camp » : Pas de four ? Pas de problème ! Tu peux réaliser une version plein air en utilisant simplement deux biscuits ronds (ou sablés sans gluten), un carré de chocolat et une guimauve

Place la guimauve sur un pic à brochette (en bois ou en métal), fais-la griller quelques secondes au-