 **Soupe de carottes à la cannelle**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 6 échalotes**
**- 1 kg de carottes**
**- 200 g de pommes de terre**
**- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 1 bâton de cannelle
- quelques brindilles de thym
- 1 feuille de laurier**
**- 1,250 litre d'eau**
**- sel & poivre du moulin
- huile d'olive**

Éplucher les légumes.
Tailler 2 échalotes et une carotte en fine brunoise pour en avoir à peu près 3 cuillerées à soupe de chaque.
Couper le reste des légumes en gros dés.
Faire revenir sans brunir la brunoise de carottes et échalotes dans une cuillerée d'huile.
Lorsque les légumes sont dorés, couvrir la cocotte et les laisser cuire à petit feu pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
Réserver.
Rajouter une cuillerée d'huile dans la cocotte et laisser revenir le reste des échalotes.
Ajouter les dés carottes et de pommes de terre et bien mélanger pendant quelques minutes.
Couvrir d'eau, ajouter le bouquet garni (thym et laurier), le bâton de cannelle et les tablettes de bouillon.
Porter à ébullition.
Couvrir et laisser frémir pendant 30 minutes.
Mixer finement la soupe.
La distribuer dans les bols pou les assiettes.
Répartir sur le dessus la brunoise de légumes.
Servir chaud ou froid à la belle saison.