

**Crème de carotte au Thermomix**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/creme-de-carotte-au-thermomix-p1080212-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 gros oignon**  
**- 700 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 170 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 300 g d'eau**  
**- 200 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **½ écrémé**  
**- 20 g d'huile d'olive**  
**- 1 càc de sel**  
**- poivre du moulin**  
**- 50 g de** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate)

J'avais un reste de [**coulis de tomate**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/).  
Éplucher l'oignon et le couper grossièrement.  
Éplucher les carottes et les couper en gros dés.  
Éplucher les pommes de terre et les couper en gros dés.  
Mettre dans le bol du robot les dés d'oignon et de carottes.  
Mixer **5 sec/vitesse 5**.  
Ajouter les dés de pommes de terre, l'eau, le lait, l'huile et le sel.  
Régler **20 minutes/100°/[http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-rotation-inverse-counterclock.png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-rotation-inverse-counterclock.png)/[http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-mijotage-soft.png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-mijotage-soft.png).**À la sonnerie, mixer **1 min/vitesse 10** en maintenant le [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-gobelet-measuring_cup.png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-gobelet-measuring_cup.png)avec un torchon pour éviter les projections bouillantes.  
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.  
Répartir le [potage](https://recettes.de/potage) dans des assiettes ou des bols chauds avec un trait de coulis de tomate.  
Servir immédiatement.