 **Velouté de carottes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/11/Velout%C3%A9-de-carottes-DSCN7768.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**  
**- 1 kg de** [**carottes**](http://recettes.de/carottes)  
**- 2 branches de céleri (1)**  
**- 1 bouquet garni (2)**  
**- 1,5 litre d'eau**  
**- 3 tablettes de bouillon de volaille**  
**- 75 g de riz**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin  
- 1 citron bio  
- 100 g de mascarpone (3)**

Éplucher et émincer l'oignon.  
Éplucher et couper les carottes en dés.  
Couper le céleri en morceaux (1).  
Faire dorer les oignons dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les carottes et les enrober de gras.  
Ajouter le céleri et laisser revenir les légumes pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.  
Ajouter l'eau, les tablettes de bouillon et le bouquet garni.  
Porter à ébullition puis laisser frémir pendant 10 minutes.  
Ajouter le riz, laisser reprendre l'ébullition, puis laisser cuire pendant encore 20 minutes.  
Retirer le bouquet garni et mixer finement la soupe (ajouter le liquide petit à petit jusqu'à obtenir la consistance désirée).  
Remettre le potage à chauffer, rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.  
Râper finement le zeste de citron et le mélanger au mascarpone (3).  
Ajouter le mélange dans la soupe fumante et remuer pour le faire fondre.  
Servir le Velouté de carottes, bien chaud.