 **Soupe de carottes orange-cannelle**
 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 gros oignon**
**- 1,5 kg de** [**carottes**](http://recettes.de/carottes)
**- 2** [**oranges**](http://recettes.de/orange) **Bio**
**- 1 litre d'eau**
**- 2 tablettes de bouillon de volaille**
**- 1 bâton de** [**cannelle**](http://recettes.de/cannelle)
**- 200 g de crème liquide**
**- huile d'olive - noix de muscade** **- sel & poivre du moulin**

Éplucher l'oignon.
Prélever le zeste d'une demi-orange et le détailler en fines lamelles.
Râper le reste des zestes des 2 oranges avant de les presser pour recueillir le jus.
Éplucher les carottes et les couper en gros dés.
Émincer l'oignon et le laisser cuire dans un filet d'huile chaude pendant une dizaine de minute, sans le laisser colorer.
Ajouter les carottes, le bâton de cannelle et le zeste râpé des oranges. Remuer pour enrober les légumes de gras. Incorporer l'eau et les tablettes de bouillon de volaille.
Saler légèrement, et assaisonner de poivre et de muscade râpée.
Porter à ébullition, puis laisser cuire à frémissement pendant 30 minutes.
Pendant ce temps, jeter les lanières d'orange dans de l'eau bouillante et laisser frémir pendant une minute. Égoutter et réserver.
Lorsque les carottes sont bien tendres, mixer la soupe.
Ajouter le jus d'orange et la crème, mixer encore pour obtenir une texture fine.
Rectifier l'assaisonnement.
Répartir la soupe dans les assiettes, et décorer avec les lanières d'orange et éventuellement avec un petit toupet de crème fouettée.
Cette soupe s'apprécie chaude, mais aussi glacée dès que les beaux jours sont là.