**Soupe intensément carotte**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/03/soupe-intensement-carotte-p1160237-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon (≅120 g)**  
**- 1 kg de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 120 ml de jus d'**[**orange**](https://recettes.de/orange)  
**- 600 g d'eau**  
**- 1 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 150 g de fromage** [**StMorêt**](https://recettes.de/saint-moret)  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher et couper en gros dés, oignon et carottes.  
Mettre le tout avec l'huile d'olive dans le bol du [Thermomix](https://recettes.de/thermomix).  
Programmer **1 minute - Vitesse 5**.  
incorporer l'eau, le jus d'orange et la tablette de bouillon.  
Programmer **30 minutes - 100° - Vitesse 1**.  
Ajouter le fromage et programmer **1 minute - vitesse 9**.  
  
**À la casserole :**  
Faire revenir oignon et carottes dans l'huile.  
Mouiller avec l'eau et le jus d'orange.  
Laisser cuire jusqu'à ce que les carottes soient tendres.  
Ajouter le fromage et mixer.  
  
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer. Servir chaud,