**Velouté carotte-ricotta au Thermomix**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 petits oignons**
**- 10 g d'huile d'olive**
**- 1 kg de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)
**- 1 litre d'eau**
**- ½ càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry)
**- 1 càc de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **en poudre**
**- 130 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)
**- sel & poivre du moulin**
**- persil**

Éplucher et couper les oignons en morceaux.
Éplucher et couper les carottes en tronçons.
Mettre l'oignon dans le bol du Thermomix.
Mixer **5 secondes/vitesse 5**. Racler les bords à la spatule.
Ajouter l'huile et faire cuire **2 minutes/80°/vitesse 1**.
Incorporer les carottes et mixer **10 secondes/vitesse 8**.
Ajouter l’eau, le curry et du sel.
Faire cuire **20 minutes/100°/vitesse 2** gobelet posé à l'envers.
Ajouter la ricotta, mixer pendant **1 minute** en montant progressivement à la **vitesse 10**.
Vérifier l'assaisonnement en sel.
Poivrer et ajouter le cumin.
Servir chaud, parsemé de persil haché et décoré d'une larme de crème.