**Velouté carotte-ricotta au Thermomix**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/veloute-carotte-ricotta-au-thermomix-p1240714-r-scaled.jpg) **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.