**Soupe carottes et tomate**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 oignons**
**- 2 gousses d'ail**
**- 1 kg de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)
**- 1 boîte de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates) **(400 g)**
**- 1 litre d'eau**
**- 2 tablettes de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)
**- 100 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta) **- Huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer les oignons et l'ail dégermé.
Éplucher les carottes et les couper en dés.
Faire blondir les oignons dans u n filet d'huile.
Ajouter les carottes et l'ail et bien mélanger pour les enrober de gras.
Ajouter la pulpe de tomate, mélanger.
Verser l'eau et les tablettes de bouillon.
Porter à ébullition et laisser cuire pendant 30 minutes jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
Mixer finement et ajouter la ricotta.
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.
Servir chaud.