**Soupe carottes et tomate**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/03/soupe-carottes-et-tomate-p1290007-r-scaled.jpg) **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.