Soupe de carottes

Ingrédients (pour 4 personnes) :
- 12 carottes
- 1 gros oignon
- 1/2 bouillon-cube "Epices et huile d'olive"
- cumin
- 5 cl de jus d'orange
- 10 cl de crème fraiche

Préparation :
Eplucher les carottes et les couper en rondelles assez épaisses.
Eplucher l'oignon et l'émincer. Le faire revenir dans une cocotte-minute avec un peu de beurre.
Ajouter les carottes, le bouillon-cube, le cumin et recouvrir d'eau.
Fermer la cocotte-minute et faire cuire 15 minutes à partir de la rotation de la soupape.
Vérifier la cuisson des carottes (elles doivent être fondantes).
Verser ensuite le contenu de la cocotte dans un plat, en enlevant une partie du jus de cuisson (à conserver dans la cocotte, pour ajuster la consistance une fois mixé).
Mixer, ajouter le jus d'orange et la crème fraiche et servir bien chaud...