

**Avoinetto aux crevettes et aux herbes**

 **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**pâtes**](https://recettes.de/pates) **"Avoines" ou "[risoni](https://recettes.de/risoni%22%20%5Ct%20%22_blank)" (1)**
**- 1 càs de** [**persil**](https://recettes.de/persil) **haché**
**- 1 càs de** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette) **hachée**
**- 1 càs d'**[**aneth**](https://recettes.de/aneth) **haché (2)**
**- 1 échalote
- 550 g d'eau**
**- 40 g de vin blanc**
**- 1,5 càs de** [**fumet de poisson**](https://recettes.de/fumet-de-poisson)
**- 350 g de petites** [**crevettes**](https://recettes.de/crevettes) **cuites et décortiquées (2)**
**- 2 càs de crème fraîche épaisse**
**- 40 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**
**- Huile d'olive**

Éplucher et hacher finement l'échalote.
Mélanger dans une casserole l'eau, le vin et le fumet de poisson et le porter à frémissement, puis réduire la chaleur et maintenir le bouillon au chaud.
Faire "[**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" l'échalote pendant quelques minutes dans une cuillerée d'huile chaude.
Ajouter les pâtes et bien remuer pour les enrober de gras.
Incorporer le bouillon chaud, louche après louche en attendant que le liquide soit absorbé entre deux ajouts.
Il faudra environ12 minutes en remuant sans cesse et arrêter dès que les pâtes sont "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".
Incorporer les crevettes et une cuillerée à soupe de chaque herbe.
Ajouter enfin la crème et le parmesan.
Rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire et poivrer.
Laisser réchauffer à chaleur douce pendant une minute.
Retirer du feu, couvrir et laisser reposer une minute.
Servir dans des assiettes chaudes après avoir parsemé d'une pincée de chaque herbe.