 **Amandes et noisettes salées**

**Pour un grand pot de fruits secs**

**- 125 g d'amandes avec la peau**
**- 125 g de noisettes avec la peau**
**- 1 càs de** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=2881&preview=true)
**- ¼ de càc de piment d'Espelette**
**- 1 grosse pincée de cumin moulu**

**Une plaque à four**
**Préchauffage du four à 200°C** (Chaleur tournante)

**Mettre les amandes et les noisettes** dans un bol et les couvrir d'eau froide.
Les laisser tremper pendant une dizaine de minutes.
Les égoutter et les sécher dans un torchon.

**Mélanger** le [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=2881&preview=true) et les épices.
Mettre les fruits secs dans un bol et les enrober de ce sel.

**Étaler les fruits secs** sur la plaque.
Enfourner pour 10 minutes.
Mélanger les fruits, et remettre à sécher pendant encore 5 minutes.

**Laisser refroidir** sur la plaque avant de mettre en bocal hermétique.