 **Amandes et noisettes salées**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Amandes-et-noisettes-sal%C3%A9es-DSCN8133_28309.jpg)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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Étaler les fruits secs** sur la plaque.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Mélanger les fruits, et remettre à sécher pendant encore 5 minutes.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Laisser refroidir** sur la plaque avant de mettre en bocal hermétique.