**Amandes salées pour l'apéritif**

[Une image contenant alimentation, table, noix, fruit

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/amandes-salees-pour-laperitif-p1050984.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 200 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **mondées  
- ¼ de càc de piment d'Espelette  
- 1,5 càs de sel  
- 15 g de beurre  
- 3 càs d'huile d'olive  
.**Mélanger le piment d'Espelette et le sel dans un petit bol.  
Faire fondre le beurre dans une poêle avec l'huile d'olive.  
Ajouter les amandes et les faire dorer pendant 5 minutes.

[Égoutter les amandes et les ajouter dans le bol contenant le sel.](https://recettes.de/amande)  
[Bien mélanger pour les enrober.](https://recettes.de/amande)  
[Les ranger dans un bocal fermé.](https://recettes.de/amande)