**Amandes salées pour l'apéritif**

 **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)