Ma recette de caramels de foie gras au spéculoos dont j'ai donné la recette ici, ayant eu un vif succès, j'ai décidé d'en concocter un dérivé : les bonbons de foie gras à la pistache et au caramel au beurre salé. Cette recette a obtenu le même succès !

**INGREDIENTS : 6 bonbons**

60 gr de foie gras mi-cuit
2 c à s de pistaches
70g de sucre
65g de crème liquide
20g de beurre demi-sel
1 pincée de fleur de sel

**PREPARATION**

**Caramel au beurre salé**

Chauffer la crème au micro-ondes.
Faire un caramel avec le sucre, à sec, sans eau, dans un poêlon.
Dès que le caramel est blond, retirer le poêlon du feu, et verser petit à petit la crème en fouettant constamment. Attention aux éclaboussures.
Hors du feu, incorporer le beurre demi-sel froid coupé en petits morceaux. Bien mélanger. Ajouter la fleur de sel.
Laisser refroidir.

**Les bonbons**

Torréfier les pistaches en les grillant à sec dans une poêle antiadhésive. Laisser refroidir et les broyer finement.

Découper votre foie gras, en cubes ou en triangles. Le mettre quelques minutes au congélateur pour qu'il soit bien dur.

Sortir les bonbons et les enrober du caramel au beurre salé et les passer immédiatement dans la chapelure de pistaches.

Garder au frais.