

### **Filet de porc étoilé**

*Pour 4 personnes: 800 g à 1 kg de filet de porc; 2 bonnes cuillerées à soupe de miel; 1 anis étoilé; 2 cuillerées à soupe d'huile; sel et poivre du moulin.*

Ecrasez l'anis étoilé avec le rouleau à pâte ou avec le cul d'une bouteille. Mélangez la poudre d'anis étoilé au miel. Enduisez soigneusement le filet de ce mélange. Enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium et laissez-la reposer pendant 3 heures au moins au réfrigérateur.

Chauffez l'huile dans une cocotte et faites-y dorer le filet à feu vif. Quand il a pris couleur sur toutes ses faces, salez et poivrez-le. Ajouter 1 dl d'eau chaude. Couvrez et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 50 minutes; servez avec des pommes mousseline.