 **Marsala à l'amande**

  
**Pour environ 1,5 litre**

**- 1 litre de vin rouge à 12°** **- 3 càs de chicorée en grains** **- 4 amandes amères (+ ou - suivant le goût)**  
**- 100 g d'alcool à 90°** **- 400 g de sucre en poudre** **- 35 g de sucre vanillé**  
**1 grand bocal ou un récipient avec un couvercle**-**Passoire et filtres en papier**-**Bouteilles avec bouchons**

* Mettre dans un grand récipient l'alcool et les amandes amères. Verser le vin. Ajouter la chicorée.
* Fermer le récipient et laisser macérer pendant 12 jours.
* Au bout de ce temps, filtrer le vin.
* Ajouter les sucres et les laisser dissoudre.
* Mettre en bouteilles.
* Laisser reposer le vin quelques semaines avant de le consommer.