***Gâteau au yaourt grec chocolat blanc citron et fève tonka***

***Ingrédients***

150g de chocolat blanc

3 œufs

90g de sucre

180g de farine

1 sachet de levure

250g de yaourt grec (au soja pour moi)

*le jus d'1 citron*

*le zeste de 2 citron*

*1 fève tonka râpée*

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le chocolat blanc dans le lait au micro-onde ou au bain-marie.

Fouettez les œufs avec le sucre, ajoutez le yaourt grec, le jus de citron puis la farine et la levure. Mélangez avant d'incorporer le zeste de citron et la fève tonka râpée et le chocolat blanc fondu.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 190°C pendant 30-35minutes selon votre four.