 **Gâteau de julienne de légumes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/10/G%C3%A2teau-de-julienne-de-l%C3%A9gumes-DSCN0721.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 450 g de** [**julienne de légumes**](http://recettes.de/julienne-de-legumes)**- 3 œufs  
- 125 g de fromage blanc  
- 100 g de comté râpé  
- 10 olives noires  
- 1 gros bouquet de persil et de ciboulette  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin  
- noix de muscade  
  
1 moule à manqué beurré de 20 cm (Moule marguerite pour moi).**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Faire dégeler la julienne de légumes dans une sauteuse avec une cuillerée d'huile chaude.  
Laisser évaporer à chaleur vive le liquide rendu.  
Laisser tiédir.  
Dénoyauter les olives et les hacher grossièrement.  
Ciseler le persil et la ciboulette.  
Mélanger dans un saladier les œufs et le fromage blanc;  
Ajouter les herbes, les olives et le fromage râpé.  
Bien mélanger puis ajouter les légumes.  
Saler, poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade râpée.  
Verser la préparation dans le moule.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Démouler délicatement sur le plat de service.  
À savourer chaud, tiède ou froid.