**Ingrédients:**

- 2 aubergines  
- 1 gros oignon  
- 800 g tomates entières pelées au jus (2 boites de conserve 400 g)  
- 1 boite de 400 g de champignons de paris  
- sel, poivre, herbes de provence , huile d'olive  
- gruyère  
- 2 gousses d'ail  
- 1 pack soja cuisine et farine ou maizena pour la béchamel

**Préparation:**

**Etape 1:**Découper les aubergines en lanières dans le sens de la longueur et saler chaque tranche afin de les faire dégorger environ 15-20 minutes.

**Etape 2:**Faire chauffer une grande poêle ou au mieux une plancha , ça ira plus vite. Y verser 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive et déposer les tranches d'aubergines. faire cuire de chaque coté et légèrement griller chaque lanière puis réserver de coté.

**Etape 3:**Pour la sauce tomate:

Dans une grande casserole, verser un peu d'huile (2-3 cuillères à soupe environ):

Y faire revenir l'oignon coupé en lamelles, puis l'ail coupé en petits dés et faire légèrement dorer, baisser le feu et cuire à couvert 4-5 minutes afin de rendre les oignons moelleux .

Y ajouter les champignons puis le contenu des boites de tomate.

Saler, poivrer , ajouter les herbes de provence et mélanger, puis goûter. rectifier l'assaisonnement si besoin.

Cuire environ 20 minutes à couvert.

**Etape 4:**Pour la béchamel, sans matières grasses :

Prendre une grande casserole et y verser environ 1 verre de farine, puis le contenu du pack soja cuisine (250 ml)+1 verre d'eau. Bien mélanger afin d'obtenir une pâte lisse.

Faire chauffer à feu doux tout en mélangeant, la pâte va épaissir, rajouter de l'eau petit à petit afin d'obtenir la texture désirée , saler, poivrer et réserver.Une consistance de pâte à crêpe est impeccable.

**Etape 5:**Préchauffer le four à 185°C et pendant ce temps monter les lasagnes:

Prendre un grand plat et répartir au fond du plat dans l'ordre les ingrédients suivants:

- les pâtes à lasagnes.

- les aubergines

- la sauce tomate-oignons-champignons

- la béchame

l- le gruyère

puis recommencer avec une couche de pâtes à lasagnes etc.... terminer par une couche de sauce tomates et gruyère.

**Etape 6:**Afin que le fromage reste bien fondant sur le dessus du plat et ne grille pas, recouvrir le plat à lasagnes de papier alu lors de la cuisson.

**Etape 7:**Cuire 40 minutes à 185°C, servir avec une salade ici de la feuille de chêne du jardin !