Papillote en cartafata amb ou de corral a baixa temperatura

1. Es prepara un bon nombre de verduretes com es veu a la fotografia perquè serveixi de base dins de la cartafata, entre elles pastanaga, carabassó, coliflor, etc.
2. Es tanca la cartafata per preparar les verdures en papillote, i es col·loca dins una cassola com es veu a la fotografia.
3. Un cop realitzada la cocció, es treu del foc la cartafata i s'obre la bossa perquè, en calent, obrim l'ou de corral al damunt.
4. Ja es pot emplatar.