

# Gazoduc

Sensé • Chaleureux • Propre • Efficace

Bienvenue à l'édition de novembre 2010 de *Gazoduc*. Lisez-la pour apprendre comment préparer votre foyer au rude climat de l'hiver, pour connaître la prochaine amélioration en ce qui concerne votre compteur de gaz naturel, pour savoir comment vous réchauffer avec une bonne recette d'hiver, et bien plus encore.

## Conseils pour l'hiver à garder à l'esprit

Compte tenu de l'approche rapide de l'hiver et des températures déjà en-dessous de zéro, vous pouvez commencer à allumer votre système de chauffage pour vous garder au chaud. Voici quelques conseils importants à ne pas oublier pour les mois froids à venir.

- Les filtres sales peuvent réduire la circulation d'air et forcer votre système à consommer davantage d'énergie qu'il ne le devrait. Remplacez ou nettoyez régulièrement votre filtre pour favoriser le fonctionnement optimal de votre système.
- Réglez votre thermostat à une température appropriée. Si la température est trop élevée, vous consommerez probablement plus de gaz naturel que ce dont vous avez besoin. En diminuant la température de trois degrés Celsius pendant la nuit ou lorsque vous n'êtes pas à la maison, vous réduirez votre consommation de gaz naturel.
- Soyez prêt à vérifier votre compteur de gaz naturel à la suite d'une accumulation importante de neige et enlevez la neige délicatement à l'aide d'une brosse ou d'un balai souple. Soyez prudent lors de l'utilisation de pelles et de souffleuses à neige à proximité du compteur et évitez de pelleter, de souffler ou de chasser la neige contre le compteur ou la tuyauterie.
- Si vous partez en vacances ou que vous vous absentez pendant plus de deux jours, demandez à quelqu'un de venir vérifier régulièrement la maison afin de s'assurer que votre appareil à gaz naturel fonctionne correctement.



## Nous améliorons votre compteur de gaz naturel.

Enbridge Gaz Nouveau-Brunswick est heureuse d'annoncer qu'au cours du prochain mois, elle commencera à installer des dispositifs de relevé automatique sur les compteurs de gaz naturel dans ses zones de services.

Le nouveau dispositif de relevé automatique nous permettra de rationaliser le processus de relevé du compteur et d'éliminer la nécessité d'accéder à votre propriété tous les mois pour faire le relevé de votre compteur de gaz naturel. Vous ne payerez aucun frais pour cette amélioration apportée à votre compteur, et votre service de gaz naturel ne sera pas interrompu.

Pour obtenir davantage de renseignements sur le dispositif de relevé automatique, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au **1-800-994-2762** (choisissez l'option 3) de 8 h à 18 h, du lundi au vendredi, ou consultez le site [www.naturalgasnb.com](http://www.naturalgasnb.com).



## Saumon de l'Atlantique dans sa croûte aux noix accompagnée d'une purée de pommes de terre violettes

Par le chef Axel Begner, Opéra Bistro  
[www.operabistro.com](http://www.operabistro.com)  
Saint John (Nouveau-Brunswick)



### Ingrédients :

- 1 tasse de noixettes
- 1/4 de tasse de jus de citron frais
- 1/3 de tasse de liqueur de noixettes
- 2/3 de tasse de xérès
- 1/2 cuillerée à café de sel kosher
- 1/2 cuillerée à café de poivre noir fraîchement moulu
- 2 cuillerées à soupe de zeste de citron
- 1/4 de tasse d'échalotes hachées
- 1/3 de tasse d'huile d'arachide ou de canola
- 4 (4 onces) filets de saumon de l'Atlantique
- 1 cuillerée à soupe de zeste de citron, pour la garniture
- 16 petites pommes de terre violettes
- 2 cuillerées à soupe de beurre

« Cuisiner et faire des grillades avec du gaz naturel a été une décision opérationnelle pour des économies, une sécurité, un approvisionnement fiable et des avantages de cuisson que nous ne voulons pas manquer. Il n'y a pas à attendre que le brûleur se réchauffe ou se refroidisse, et les aliments peuvent cuire plus rapidement et sont plus sains. »

- Chef Axel Begner

### Préparation :

- **Préchauffer** le four à 325 °F (165 °C).
- **Placer** les noixettes sur une plaque à pâtisserie et mettre celle-ci dans le four préchauffé. Cuire jusqu'à ce que la peau commence à se soulever légèrement et que les noixettes prennent une couleur légèrement dorée, soit de 20 à 30 minutes. Retirer du four et laisser refroidir. Déposer les noixettes dans un linge propre et les frotter afin d'enlever la peau. Hacher les noixettes à la main.
- **Mélanger** dans un bol le jus de citron, la liqueur de noixettes, le xérès et le sel jusqu'à ce qu'il soit dissous. Ajouter du poivre, 2 cuillerées à soupe de zeste de citron et les échalotes; verser doucement l'huile de canola tout en mélangeant vigoureusement jusqu'à ce que le tout soit homogène. Verser dans un sac en plastique réutilisable ou dans un bol en verre; plonger le poisson dans la marinade, puis réfrigérer de 8 à 24 heures.
- **Préchauffer** le four à 350 °F.
- **Faire bouillir** les pommes de terre violettes dans de l'eau salée, retirer la peau, ajouter du beurre et les écraser à la fourchette.
- **Retirer** le saumon de la marinade, enlever le surplus de marinade et jeter le reste de marinade. Faire dorer des deux côtés dans une poêle à frire préchauffée, poser sur une plaque à pâtisserie et cuire au four pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit à la cuisson désirée. Garnir de noixettes et de zeste de citron et servir. Accompagner de la purée de pommes de terre et de courge.

## Vous l'avez demandé, nous vous avons écouté.

Nous avons remanié votre facture de gaz naturel afin de mieux vous servir. Veuillez consulter en ligne notre explicateur de facture interactif à [www.gaznaturelnb.com](http://www.gaznaturelnb.com)!



1-800-994-2762 [www.gaznaturelnb.com](http://www.gaznaturelnb.com)

## Inscrivez-vous en ligne!

Pour rendre la planète plus verte, optez pour la version électronique de *Gazoduc* en vous inscrivant en ligne à [www.gaznaturelnb.com](http://www.gaznaturelnb.com) et courez la chance de GAGNER un prix d'hiver.